

Bilder

aus der römischen Landwirthschaft.

Bilder

aus der römischen Landwirthschaft.

Für

Archäologen und wissenschaftlich gebildete Landwirthe

nach

den Quellen bearbeitet und herausgegeben

von

Dr. Adolph Friedrich Magerstedt,

Pfarrer in Gr.-Ehrich und Fürstl. Schwarzb. Consistorialrath in Sondershausen.

Viertes Heft

Sondershausen, 1861.

Druck und Verlag von Fr. Aug. Eupel.

Die

Obstbaumzucht der Römer.

Für

Archäologen und wissenschaftlich gebildete Landwirthe

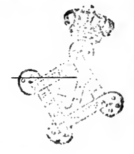
nach

den Quellen bearbeitet und herausgegeben

von

Dr. Adolph Friedrich Magerstedt,

Pfarrer in Gr.-Ehrich und Fürstl. Schwarzb. Consistorialrath in Sondershausen.



Sondershausen, 1861.

Druck und Verlag von Fr. Aug. Eupel.

Inhaltsverzeichniß.

Erster Abschnitt.

Zweiter Abschnitt.

Die Obstcultur.

Die

Obstbaumzucht der Römer.

Die Obstbaumzucht der Römer.

Erster Abschnitt.

1. Ueber Bäume und Anpflanzungen.

Wenn wir die Obstbäume in die Rahmen landwirthschaftlicher „Bilder" einstellen, fürchten wir weder stillen noch öffentlichen Tadel, denn Zucht, Pflege und Behandlung derselben macht einen Theil der Landwirthschaft aus (Cic. senect. 15, 1); der Baumgarten darf in Hellas und Italien sowenig wie der Weinberg, der Wald oder die Wiese der vollständigen, erträglichen und vergnüglichen Villa fehlen (Cic. l. l. 12); darum übergehet denselben Xenophon in seinem „Bewirthschafter" (oeconomicus), der doch den allgemeinen Zweck hat, eine gedrängte Anweisung nutzbarer Güter (res familiares) zu erwerben, zu erhalten und anzuwenden, so wenig wie Varro, Columella, Palladius und die Geoponiker. Der pflegebedürftige Boden wird von dem Ackerbauer (agricola) zur Erzeugung von Saaten und Bäumen bearbeitet und beides, Körner und Obst, sind Früchte (fruges), deren gemeinsame Mutter die Erde ist. Der Ackerbauer ehrt auch dieselben ländlichen Gottheiten, wie der Baumpfleger (arborator); Vertumnus, der herbstliche Obstspender (Tibull. I. 1, 14; 5, 27; II. 1, 36) und Silvan, der Dämon der Dickige und Wälder, sind, wie Ceres und Bacchus, landbauliche Götter (deus agricola), und Saturn trägt die Hippe so gut für den Saatmäher wie für den Baumschnitter. Mit vielleicht mehr Grunde könnte der Vorwurf erhoben werden, daß wir anfänglich über die Obst-

bäume hinausgegriffen, ertraglose Bäume beigezogen und selbst von Anlagen zur Zierde gesprochen haben. Wir wissen gar wohl, daß die Landwirthschaft ausschließlich den Nutzen des Besitzers im Auge hat, wir wissen aber auch, daß ertraglose Bäume zur Wirthschaft gehören, daß sie sich künstlich in tragbare verwandeln lassen und daß beide in den Gärten oder Anpflanzungen der Güterbesitzer gefunden werden. Darum wird von unseren landwirthschaftlichen Schriftstellern die öde Platane und die Olive, die Eiche und die Rebe gleichmäßig beachtet und die Landwirthe beschäftigen sich nicht blos mit Körnersaat und Wiesenmahd, sondern auch mit Baumsetzen und Baumveredlen. Ich selbst liebe jede Baumzucht in Gärten, Feld und Wald, bin, wie Cato, unter solcher ergötzlichen Beschäftigung an die Grenze der höhern Jahre gelangt (Cic. sen. 16, 1) und gestehe, daß durch Ansaat, Pflanzung und Veredlung der Bäume die Anzahl der anmuthigen Stunden meines ländlichen Aufenthaltes vermehrt worden sind. Möge das Licht edler Völker der Vorzeit auf dieselbe fallen und die Ueberzeugung begründen, daß die Grundsätze der Römer und Griechen auch für die Genossen eines andern Volkes höchst beachtenswerth, theilweise unübertroffen sind.

Wälder und Bäume gehören nach einstimmigem Urtheile zu den schätzenswürdigsten Gütern, welche die Natur allen Geschöpfen, sonderlich dem Menschen verliehen hat (Pl. XII. 1). In dem Laubdache bauet der Vogel sein Nest und auf dem Gesprosse erhebet die Cikade ihren Sommergesang (Hesiod. Scut. 393); unter weitspreizenden Aesten ruhet der müde Wanderer (Lucian. Nav. 35) und der Hirt mit seiner Heerde, wie unter einem Schirme, wenn die Gluth des Sirius die Gliedersäfte auszudörren drohet. Lucullus pflanzte die Platane als Zier in seinen Garten, wie Odysseus (Odyss. XXIII. 190) den Oelbaum zum Nutzen in sein Gehöfte und der arme Colon erachtet, wie der reiche Villenbesitzer, die gemächliche Ruhe im Laubschatten (vita umbratilis) für einen der höchsten, dem Städter selbst beneidenswerthen Genüsse (Cic. Tusc. I. 11). Bäume, die Pfleglinge der gütigen Tellus (Pl. XVIII. 1), gewährten in der ältesten Vorzeit weit mehr, selbst Alles, was das damalige glückliche Geschlecht für das Leben bedurfte; „allerlei fruchtbare Bäume und Bäume, die sich besamen," waren die Quelle zur Befriedigung aller Lebensbedürfnisse (victus et cultus). Ihre Früchte gaben

Nahrung (1. Mos. 1, 29), ihre Blätter Kleid und Schurz (1. Mos. 2, 25; 3, 7. Pl. XII. 1) und die Einsammlung des Obstes war, wie heut noch den Umwohnern des Kaukasus (Herod. I. 203), erste schuld- und mühelose Beschäftigung.

> Jene mit Speisen vergnügt, die nicht gezwungen erwuchsen,
> Lasen die Arbutus-Frucht und bergentsprossene Erdbeer',
> Auch die Kornelius-Kirsch' und vom rauhen Geranke die Brombeer',
> Und vom spreizenden Baum des Jupiter fallende Eicheln.
>
> Ovid. M. I. 103.

Man erzählt, daß das glückliche Volk der Hyperboräer nur Wälder und Bäume bewohne (Pl. IV. 23), daß die Bewohner des Palmengartens in dem Winkel Posidonium an der arabischen Küste des rothen Meeres gesichert gegen wilde Thiere auf Bäumen schlafen (Diod. S. III. 42. Artemidor. Geogr. fr.) und daß jeder der Thyssageten unter einem Baume wohnt, den er im Winter mit Teppichen von Filz deckt, welche er im Sommer wegnimmt (Herod. IV. 23). In der goldenen Zeit war Allen der Hain das Haus, der Zweig das Obdach (Ovid. M. I. 122. a. a. II. 473. Senec. Ep. 90), und in der feierlichen Schattung entwickelte sich das höhere Leben des Geistes, denn Bäume waren die ersten Tempel der Gottheiten. Die ältesten Griechen und eingewanderten Pelasger, ohne Tempel und Bilder, wie sie waren, verrichteten ihre bedeutendsten Gottesdienste in heiligen Hainen. Die hier herrschende Stille und die feierliche Düsterheit weithinschattender Zweige, deren rauschendes Blattwerk Sprache zu reden scheint, flößt eben so viele Andacht ein, wie die aus Elfenbein kunstfertig gearbeiteten und in Gold strahlenden Götterbilder in Tempeln und Capellen (Pl. XII. 2); man kann als Hinterlassenschaft uranfänglicher Culturzeiten betrachten, wie Germanen und Hyperboräer hierher die Ehrenstätten ihrer Götter noch verlegen und glauben, daß sich dieselben offenbarend ihren Vertrauten hier nähern. Die großen Offenbarungen an Abraham erfolgten im Hain Mamre und unter den Bäumen, welche der Vater der Gläubigen zu Bersaba gepflanzt hatte (1. Mos. 21, 33), redete der Herr zu dessen verheißenem Sohne. Der Umgang der Nymphe Egeria mit dem königlichen Vertrauten fand im dichten Gehölze des aricischen Thales zum Heile des jungen Staates Statt. Der Lorbeer in Delphi war wahrsagend und erbebte, wenn die Pythia seine Blätter kaute (Lucian.

bis acc. 1); die Orakel=Eiche zu Dodona, deren rauschende Wipfelkrone der Priester zu deuten verstand, ist, weil sie griechischen und hesperischen Völkern die Geheimnisse der Zukunft erschloß, berühmter geworden, als das Orakel der Debora unter einer Palme, als der Tempel des Herkules zu Gades oder der Orakelhain auf der Nordküste Afrika's (Sil. III. 11). Im Volksglauben war der Baum der Sitz göttlichen Lebens und selbst Gott. Als später Tempel errichtet wurden, dienten die Bäume als bauliche Vorbilder und wurden von Künstlern im Innenraume dargestellt; bekannt ist der goldne Weinstock im Tempel von Jerusalem und die Palme im Heiligthume der Pallas zu Athen (Paus. I. 26). Zur äußern Umgebung wurden sie so gehörig erachtet, daß Xenophon den Tempel, den er nach der glücklichen Rückkehr seines Heeres aus Asien aus der Kriegsbeute nach dem Muster des ephesinischen Heiligthums der Diana im Gebiete von Elis errichtete, außer mit Wiesen und Waldgehegen für die geweiheten Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine, auch mit Obstbäumen umpflanzte (Xenoph. Anab. V. 8). Der Kaiser Augustus that nun dasselbe, als er den Tempel des Apollo, im Hinblicke auf den Tempelhain desselben Gottes im Grynäum (Paus. I. 8) auf dem palatinischen Hügel aufführte. In gleicher Weise war jeder andere Tempel von Anpflanzungen umgeben.

Die Religion der alten Völker, an Bäume gebunden, vermittelte deren Anpflanzung und Erhaltung; Beide bedingten sich gegenseitig. Der Tempelhain ist heilig und unverletzlich; so wenig wie die Frucht des paradiesischen Baumes von der Lüsternheit berührt oder genossen werden durfte (1. Mos. 3, 1), so wenig darf Zweig oder Blatt eines gottgeweihten Baumes zu gemeinem Gebrauche, nicht einmal zu Zwecken der Gesundheit (Ovid. Fast. IV. 740), verwendet oder von unheiligen Händen abgenommen werden; in den geweiheten Bezirk darf kein Hirt die Heerde eintreben, an der Quelle nicht tränken; was hier grünet, blühet, reifet, ist Eigenthum der Gottheit und unverletzlich, dem Frevler zeigt sie sich zum Verderben. Die ältesten und schönsten Bäume stehen daher in den oft sehr ausgedehnten Gotteshainen, die durch eine Mauer vom weltlichen Besitze geschieden, die Vorstellung unverletzlichen Rechtes und heilige Scheu vor höheren Wesen fort und fort im Volke erhalten (Paus. I. 21; II. 2, 11, 13, 15, 37; III. 22, 26; VIII. 31, 48; IX. 26). Die Lichtung

derselben kann nur unter Mitwirkung versöhnender Gebräuche und Anwendung fester, heiliger Sprüche geschehen. Die römische Sitte schreibt in dieser Beziehung Folgendes vor: „Bringe als Sühnopfer ein Schwein" und sprich: „Bist du der Gott oder die Göttin, deren Heiligthum dieser Hain und dem ein Schwein zu opfern Pflicht ist, wenn derselbe gelichtet wird, so opfere ich, oder wer es sonst auf mein Geheiß thut, um in den Schranken des Heiligen zu bleiben, dieses Schwein zur Sühne und flehe deswegen mit guten Gebeten, daß du mir, meinem Hause, meinem Gesinde und meinen Kindern hold und wohlgeneigt sein mögest. Nimm demnach dieses dir dargebrachte Sühnopfer gnädig auf!" (Cat. 139). Weniger günstig gestalten sich die Verhältnisse der monotheistischen Religionen zu den Bäumen; keine derselben hat deren Cultus geduldigt und als solche deren Zucht oder Erhaltung befördert. Die Juden machten dem anfänglich gottlosen Manasse und Ahab, wie spätere Christen dem abtrünnigen Julian, den Baumschutz aus religiösen Absichten zum nicht ungegründeten Vorwurf (2. Kön. 21, 3); das Judenthum und das Christenthum richtete, wo es Fuß faßte, auf die heiligen Bäume und Wälder, die Träger und Stützen uralten Götterdienstes, vorzugsweise seine Angriffe. Das jüdische Gesetz verordnete wiederholt, die Haine, die Cultusstätten der „Haingötzen," des Baal (Richt. 6, 24), der wunderbaren Erzschlange, Nahusthan, die Moses gemacht (4. Mos. 21, 8) und das Volk durch Rauchopfer, wie der Grieche den dodonäischen Zeus, geehrt hatte (2. Kön. 18, 4) u. A. zu vertilgen. „Reißet um die Altäre der Heiden," hieß es, „verbrennt mit Feuer ihre Haine und die Götzen ihrer Götter thut ab, sei es auf hohen Bergen, auf Hügeln oder unter grünen Bäumen, und vertilget ihren Namen aus denselbigen" (5. Mos. 12, 2). Der Gesetzgeber, der dem heidnischen Volke droht: „Ich will deine Haine zerbrechen und deine Städte vertilgen" (Mich. 5, 13) hatte im Gegensatze zu denen, welchen der Baum auch göttlich war, für seinen Cult vorgeschrieben: „Du sollst keinen Hain von Bäumen pflanzen bei dem Altare des Herrn deines Gottes, den du ehrest" (5. Mos. 16, 21). Demgemäß zerbrach Gideon den Altar Baals und „hieb den Hain ab," der dabei war (Richt. 6, 25); Assa legte die Axt an die Haine (2. Chron. 14, 3); Gleiches that Josaphat, „da sein Herz muthig ward in den Wegen des Herrn," im Lande Juda

(2. Chron. 19, 3), Hiskias (2. Kön. 18, 4), Josias (1. Kön. 23, 14) selbst in der Nähe von Jerusalem (2. Chron. 34, 3) und im ganzen Lande Israel. Die Christenboten erwiesen sich nicht minder gewaltsam. Der heil. Benedict zerstörte (529) auf Monte Casino den letzten Apollotempel mit dem dazu gehörigen Haine, in welchem die umwohnende Landbevölkerung nach alter Weise zu opfern pflegte, und gründete an dessen Stelle dem heil. Johannes und Martinus Capellen und das Mutterkloster des berühmten Ordens, an dessen Namen ein großer und guter Theil der christlichen Culturgeschichte Europa's geknüpft ist. Bonifazius hieb die Eiche des Thor in Thüringen um, und die Heiden erbebten. Das bürgerliche Gesetz des Theodosius, welches die Schattendiener (umbrarii) mit Todesstrafe bedrohte, stand den Missionaren zur Seite; die heiligen Bäume sind gefallen, aber das Erbe der Sprache unseres Volkes erinnert noch daran, daß die Urväter nach den Wäldern fahrteten (Wallfahrt = Waldfahrt), den Göttern zu dienen. Im schroffen Gegensatze zu dem durch die Religion begründeten Eifer gegen Bäume und Baumcult steht die soldatische Roheit Sulla's, der die cimonischen schönen Platanen und die Oliven in Athen (Plutarch. Cim. 13) abhauen und zu Kriegsmaschinen verwenden ließ (Sull. 10 Appian. B. mithr. 30), und die Rachethat Julians, welcher die Weinstöcke und Palmen der Perser abzuhauen befahl (Liban. Epitaph. 265), vor allem aber Cäsars, der, ein Verächter geheiligter Volkssitte, zerfallen mit dem Völkerglauben, unbekümmert um das Gewissen seiner Soldaten, bei der Belagerung von Massilia an dem altehrwürdigen Gotthaine der Gallier zu freveln, sich nicht scheute.

Dort ein heiliger Hain zu keiner Zeit noch befrevelt;
Dichtverwachsene Aest' abschlossen den düstern Luftraum
Und die schattige Kält' hielt ab in der Ferne den Lichtstrahl;
Pane, Bewohner der Flur, Sylvane und Nymphen des Laubichts
Walter, weilten nicht hier; es standen nach Brauch der Barbaren,
Götter-Altäre gebaut und geweiht zu Opfern in Trauer.
Mit dem Blute von Menschen war jeder der Bäume besprengt gar.
Glaubt man den Alten, die anstaunten göttliche Wesen,
Träget der Vogel, sich dort zu setzen auf Zweigen, sogar Scheu,
Auch das Gewild, im Verstecke zu ruhn; die Winde bedrängen
Nimmer das Dickicht des Wald's, nicht Blitze entschmettern den schwarzen
Wolken; den nie vom Gesäusel der Luft durchfächelten Blättern
Jener Bäum' wohnt in besonderer Schauder; aus schwarzen

Quellen entströmet das Wasser, den traurigen Göttergebilden
Fehlet die Kunst, sie stehn formlos aus Klötzen gehauen,
So wie sie stehn und der Schmutz des schon vermolmenden Eichstamms
Bringet Erstarrung; so schauen sie die göttlichen Wesen
Nicht in gewohnter Gestalt geheiligt; es mehrt sich der Schrecken,
Weil sie nicht kennen die Götter, welche sie fürchten. Man saget
Auch, daß oft erbebend brüllen die Höhlen der Erde
Und von Neuem sich heb' der schon hinfallende Taxbaum,
Und daß leuchte der Brand des doch nicht brennenden Waldes,
Und daß Drachen umarmend sich winden um Stämme der Eichen.
Nicht heimsuchet das Volk den Platz zu naher Verehrung, —
Göttern ist er geräumt. Steht Phöbus inmitten der Laufbahn
Oder umhüllet die Schwärze der Nacht den Himmel, so schrecket
Selber der Priester und fürchtet zu finden den Haingott.

Solchen Wald zu fällen geschwungenen Beiles Befehl geht:
Nahe war er dem Werk und unberührt in früherer Kriegszeit
Stand er im dichtesten Schluß inmitten waldloser Berge;
Sieh, da zittert der Tapferen Hand und bewegt von des Platzes
Heil'ger Würd', wann sollten hinfallen die heiligen Eichbäum',
Meinten sie, würde die Axt sich kehren den eigenen Gliedern.
Als nun Cäsar in großer Verstürzung bemerkte das Kriegsvolk,
Raffte zuerst er sich auf, erfaßte zum Schwunge die Holzaxt,
Daß hinsinke der Schärf' der himmelanstrebende Eichbaum.
Als er gesenkt in die Wunde des Stammes das Eisen, begann er:
„Keiner bedenk' sich zu fällen den Wald! denn, ist es ein Frevel,
Glaubt, so trifft er nur mich!" Alsbald gehorchet die ganze
Schaar dem Befehl, obschon der Schrecken vergangen, noch scheu zwar,
Aber abwägend den Zorn der himmlischen Götter und Cäsars.
Niedersinket die Orne, die knotige Eiche wird wankend,
Auch Dodona's Baum und die Erle, so tauglich dem Wasser,
Und die Cypresse, die Zeugin nicht plebejischer Trauer,
Legte damals zuerst das Haar ab; entkleidet des Laubes
Drang der Lichtstrahl ein, doch hielt der fallende Wald sich
Gleichwohl; Bäume lehnten an Bäumen. Die gallischen Völker
Sahen mit Seufzen es an; die Jugend in Mauern verschlossen
Jauchzte allein. Wer hätte geglaubt zu verletzen die Götter
Ungestraft? — Viel Sündern vergönnet Schonung das Schicksal,
Und es vermögen die Götter allein Elenden zu zürnen.

Lucan. Phars. III. 399.

Wie die Theile der Welt, Himmel und Erde, Land und Wasser der Gewalt gewisser Gottheiten untergeordnet sind, so sind auch die Arten der Bäume einzelnen Göttern zugewiesen und Manche von jenen stehen zu diesen in sagenhafter Beziehung. Dem Apollo ist die aphroditische Myrthe, ingleichen die Palme um deswillen, weil Latona, seine Mutter, die Schöpferin des

sagenreichen großen Palmbaumes auf Delos ist (Eustath. ad Od. VI. 162) und der Lorbeer, weil der Siegerkranz in den heiligen Wettspielen ihm entnommen wird, geweihet. Der Oelbaum, den die Phönicier der Ogka widmeten, schrieben die Griechen der Pallas zu; die trauernde Cypresse (Lucan. III. 442) gehört dem freudenlosen Pluto (Hor. Od. II, 14, 21; Pl. XVI. 18, 60), die lanzenfähige Esche, welcher das gewaltthätige eherne Geschlecht entsproß (Hes. Th. 187; Op. 144), dem Mars, die Pappel, dem Herkules, der sie aus der Unterwelt brachte (Virg. G. II. 15; E. V. 16; Pl. XII. 2), die Palme auch dem apollischen Chor der Musen, der schattige Ahorn den Genien, die Feld- und Waldbäume, Fichte und Erle, dem Pan, Faunus oder Sylvan. Tempel oder Altar umstehen dem Gott besonders geheiligte Bäume, und selbst der Bauer oder Hirt berücksichtiget die Einzelnen in den Gaben, die er darbringt. Fehlt das Band der Sage, vermittelt das Wesen oder die Eigenthümlichkeit der Bäume die Beziehungen zu den Gottheiten, die man sich von denselben selbst oder nach priesterlichen Angaben macht. Darum ist der heilige Hain in dem Mittelpunkte Karthago's mit seinen immergrünenden Fichten oder Pinien der in stets frischen Kräften verbleibenden Naturgöttin gewidmet,

> Und wenn du zu Dodona's hohen Rücken kommst,
> Wo des thesprotischen Kronions Sitz,
> Und jenes Wunder, Eichen mit Sprachfertigkeit,
>
> Aeschyl. Prom. 832.

und siehst unter der Speiseneiche (φηγος), dem schönen Baum, welchen die Pelasger für den Baum des Lebens erklären, Rauchopfer und Rundtänze, so erinnere dich, daß dieser Cult dem Jupiter gilt und der Baum ihm, dem Nährvater (Jupiter fagutalis, *Ζευς φηγος, φηγοναιος*), dem Geber (*δοδωναιος*), welcher in dessen eßbaren, süßen Früchten (*δρυς καρποφορος*, esculus, fagus) dem Erdenmenschen die erste Nahrung verlieh (Ovid. M. I. 106), geheiligt ist. Die Macht und Stärke des Urhebers aller Wesen repräsentirt die starke, gewaltige Robur- (Claud. Stil. I. 230) und Quercus-Eiche (Max. Fyr. Diss. 38) in Italien, Germanien und Celtenland.

Durch Sagen verherrlichte Bäume stehen meist in heiligen Wäldern oder in der Nähe von Tempeln (Tertull. Apol. 9); ihre Anzahl mag größer gewesen sein, als wir nach vorhande-

nen Nachrichten wissen. Genannt werden solche in Syrien, Samos, Delos, Dodona, Athen, Arkadien und Italien; große, nicht minder heilige Erinnerungen knüpfen sich für griechische Völker an dieselben, wie für die jüdischen Stämme an jene zu Bersaba, nach denen sie in später Zeit noch wallfahrteten, denn Abraham hatte sie gepflanzt (1. Mos. 21, 33), unter ihnen Isaak gewohnt und Jakob geopfert.

Bäume bilden das dichte Kleid der Berge (Cic. Nat. II. 64) und den Haarschmuck der Erde (Stat. Th. V. 522); die Natur ließ sie zur Verschönerung der Länder erwachsen, und der Himmel erquickt sie durch Thau und Regen; die Obstbäume sind vor Allem zum Segen der Länder geschaffen. Jede Gegend, der, wie in Assyrien, zwischen Euphrat und Tigris, Feigen, Oliven und Reben fehlen, nimmt, wäre sie auch fruchtbar an Getreide und Dattelpalmen, wie diese (Herod. I. 193), ein einförmiges, ödes, todtes Ansehen an. Sie fehlen fast allen kalten Ländern; Tomi ist häßlich und ungestaltet, nicht blos, weil dem in beständigem Frost starrenden Boden der Anbau jeglichen Getreides abgeht, sondern weil

> Nicht erzeuget das Feld dort Obst, nicht liebliche Trauben,
> Nicht die Weiden am Bach grünen, nicht Eichen am Berg.
> Ovid. Pont. I. 3, 51.

Der Uebergang aus öder, baumloser Landschaft in eine wohlbesetzte, anmuthige ist schwerlich irgendwo so jäh und so überraschend, als dort, wo der Ammonstempel in Libyen steht. Rings umher Wüste und dürrer Sand, — aber in der Mitte eine wasserreiche Gegend, mit Oliven und Datteln so besetzt, daß selbst Alexander der Gr. von der Schönheit des Anblickes überrascht war (Arrian. Anab. III. 3). Man wird nicht in Zweifel sein können, wo mehr Freude und Genuß zu finden ist, wenn man in Vergleich stellt Thracien, wo Obstbäume selten fortkommen und die einzelnen Weinstöcke herbe und nicht zur Reife gelangende Trauben bringen, wenn sie nicht durch deckende Zweige gegen die Kälte geschützt werden (Mel. II. 2), oder das transalpinische Gallien und Chaukenland, wo die eisige Luft durch weite Strecken weder Reben noch Oliven, noch Obstbäume aufkommen läßt (Pl. XVI. 1. Varr. I. 7), oder Germanien und anderer Seits Medien, Persien (Virg. G. II. 136), Hyrkanien und Armenien, die

sich des Citronbaumes, der Feigen und Oliven rühmen, auch herrliche Wälder, duftige Gewürze und Pfirsichen, Aprikosen und Wallnüsse besitzen, oder die Gegenden des afrikanischen Atlas, wo in der Fülle aller Arten Baumfrüchte der Lüsternheit nie Sättigung fehlt (Pl. V. 1) und jene Libyen gegenüber, mitten im Ocean gelegene Insel, deren mit Gebirgen wechselnde, von schiffbaren Flüssen durchschnittene, zur Wässerung geeignete, schöne Ebenen mit allerlei Bäumen bepflanzte Parke, von süßem Wasser durchrieselte Gärten, prachtvoll angelegte Maierhöfe und sommerliche Lusthäuser mahlerischen Anblickes, aufzuzeigen haben. Dichte umfangreiche Wälder und allerlei Fruchtbäume bieten denen, die sich auf den Bergen aufhalten wollen, Schatten; beinahe das ganze Jahr giebt es Obst und andere Sommerfrüchte in Menge; der Reichthum der Quellen, die bedeutenden Erträge der Jagd, die Ergiebigkeit des Meeres an Fischen und milde Luft scheinen diesen außerordentlich gesegneten Landstrich zum Wohnsitz für göttliche, nicht für menschliche Wesen zu bestimmen (Diod. S. V. 19). Halte man dagegen die oben genannten Länder, denen Pomona, Vertumnus und Bacchus ihre Spenden versagten! Ihre Bewohner führen das traurigste Leben von der Welt; kein Baum im Schmucke der Blätter und Früchte stellt sich ihrem Auge dar; Kräuter und Wurzeln (Pl. XIX. 26, 28, 42), rauhes Brot und Haferbrei (Athen. IV. 13. Pl. XVIII. 42), wildes Obst, Waldbeeren und andere kunstlose Speisen sind ihre Nahrung. Weil sie die Säfte derjenigen Früchte, die süßer als das Getreide, einen mildernden und veredelnden Einfluß auf die Sitten der Menschen äußerten, entbehren, blieben sie wilden und ungeschlachteten Wesens und ihre Länder nur selten von Fremden besucht. Heliko und seine Gallier wurden durch den Reiz des Oeles, Weins und der Feigen nach Italien gelockt (Pl. XII. 2), — wer aber möchte wohl Margiana verlassen, wo es Reben giebt, deren Stamm erst zwei Menschen umklammern, und Trauben von zwei Ellen Länge haben, oder den erquicklichen, von Pomona geliebten Laubhain, Boterdus, Bilbilis und die Umgegend des Tagus, wo die nicht umwölkte Gluth des Himmels vom Schatten der Bäume gebrochen wird (Mart. I. 50, 7, 15) oder die euböische Flur, die „rebenumgrünt prangt" (Theogn. 27) oder Griechenland's schön blühende Aecker (εὐανθεῖς ἀγροί, Theogn. 1152)

Schwervoll von dem Gesproß und der üppigen Blüthe des Erdreichs,
Hom. H. in Dem. 473.

insonderlich Attika's, wo unter Obhut der Demeter gereihete Feigen und Oliven, auch weintragende Obstbäume prangende Weizengefilde (Sol. 6) umstehen, und seinen Weg nach Germanien oder Scythien nehmen, denen mit dem Obste (Ovid. Pont. I. 7, 13. Tacit. G. 5) Schönheit des Anblicks und Genuß des Lebens versagt ist? —

Ueber die Erfindung des Obst- und Weinbaues herrschen nur Sagen. In der Dionysias des Neoptolemus von Paros (Athen. III. 7) wird Bacchus als Erfinder aller Obstfrüchte dargestellt und als Solcher ist er auch von den Römern angesehen (Virg. G. II. 3). Weil er die Erde bepflanzte, trägt er die Namen: „Geber der Früchte, Fruchterzeuger (*καρπιμος, δενδριτης, εὐανθης, φλοιος, εἰραφιωτης*) und die bei der Bacchusfeier (*δενδροφορια*) vorangetragenen Bäume erinnern den Griechen eben so an sein Verdienst, wie den Römer der Eichenkranz an den Ambarvalien, an die Segnung Jupiters, der in der Eichel die erste Nahrung spendete, oder die Hippe in der Hand des Saturnus (falcifer), der im allerersten Anfange nach Italien kam und die Aborigener den Ackerbau und die Kunst lehrte, Getreide zu mähen und die Bäume von dem schädlich verhüllenden Laube zu befreien. Mag dieser Götter Einer, oder Eumolpus, der priesterliche Sänger vorhomerischer Zeiten, der unter den rohen Bewohnern von Hellas durch Gründung religiöser Institutionen Sittigung schuf, die Ehre der Erfindung tragen (Pl. VII. 57) oder Oeneus, der Weinbauer, die Cultur verbreitet haben, — an jeden Namen wird sich die Erinnerung einer der für das menschliche Geschlecht größten Wohlthaten knüpfen und Niemand dem Anpflanzer das Verdienst absprechen, mit dem edlen Baume, dem Säugling der Erde, den Träger der ersten Nahrung (Virg. G. I. 8), den Vermittler des Wohlstandes (Ops) mannichfaltigen Genusses und eines veredelten Lebens gegeben zu haben. Von ihm erhalten wir den gliedererquickenden Oelsaft und den stärkenden Weintrank, der das Blut der Erde ist (Pl. XV. 34); seine entweder schon von selbst wohlschmeckenden oder durch Vermählung verbesserten Früchte gaben von jeher den Speisen den ersten Wohlgeschmack, sie lassen sich zu verschiedenen Zeiten (Hom. Od. VII. 118) und in mannichfaltiger Weise

nutzbar machen, mehren die Gerichte auf unsern Tafeln, bringen die unentbehrlichsten Lebensmittel mit Lieblichkeiten in Wechsel, und geben einem Geschlechte den einfachsten Nachtisch, dessen Luxus ausgesuchter Speisen wegen, Kämpfe mit wilden Thieren unternimmt und mit den Leichen verunglückter Seefahrer gemästete Fische aufsucht (Pl. XII. 2). Die Hauptmahlzeiten, nicht blos der Schwelger, schließen sich mit Obst (Hor. S. I. 3, 7; II. 4, 12, 70), bald mit frischem, bald mit künstlich und lange eingelegtem, bald mit getrocknetem (Mart. X. 48, 12), und selbst an kaiserlichen Tafeln wird es begehrt. Augustus genoß Obst, am liebsten Feigen der zwei Mal tragenden Sorte, auch vor Tische und so oft er Appetit hatte. „Im Wagen" (essedum), schreibt er, „genossen wir Brot und junge Datteln" (palmula) und an einer andern Stelle: „Auf der Rückkehr aus der Burg in der Sänfte aßen wir einen Maulbissen Brot mit wenigen duracinischen Beeren" (Suet. Aug. 76). Reizend ist der Anblick und lieblich der Duft alles Obstes und hinwieder das Genießbare so verschieden! — Bei Datteln und Birnen, Aepfeln und Honigäpfeln ist's die fleischige, in ihrer Structur so bewundernswerthe Masse unter der Schale, bei Maulbeeren die knorpelige Frucht, bei Nuß und Mandel der liebliche Kern; die thebaische Dattel nützt durch ihre Rinde, und bei der koischen Feige wird die grün abgezogene Haut für das Beste gehalten; die Sprossen des Feigenbaumes und des Kapernstrauches sind eine milde, die Beeren der Myrthe eine scharfe, die Stelle des Pfeffers vertretende Speise, und wieder andere Baumfrüchte lassen sich zu flüssigen Nahrungsmitteln benutzen. Die Indier pressen aus Dattelpalmen (Pl. VI. 32) süßen Weinsaft und in solcher Menge, daß das Heer Julians auf dem Zuge nach Chaldäa in der Nähe der Stadt Maogamalcha im Ueberflusse schwelgte, während die Pferde in Palmenwäldern weideten (Amm. Marc. XXIV. 3), und aus der Myrthe kann man Myrtidanum, zwei Oele und zwei Weine bereiten (Pl. XVI. 1). — Die Obstbäume stehen in Freundschaft zu allen lebendigen Geschöpfen. Mit der Frucht des wilden sättigt der Arme sich selbst, der Bauer sein Eselchen und Schwein, belastet der Hirt seine Tasche und beschenket sein Mädchen; Blätter und Sprossen dienen gedörrt und ungedörrt dem Vieh als Futter, dem Stalle als Einstreu, dem Waldhirten als Teppich und Dach seiner Hütte; in den Laubästen bauet der Vogel

sein Nest und läßt sich die Cikade vernehmen; sie wölben sich zum Schirmdache, wenn dem Genius gehuldigt wird, und gewähren Weideheerden Schutz gegen jene geflügelten Insecten, deren Stiche in der offenen Sonne des Mittags sie bis zur Wuth stacheln; die Erntearbeiter erquicken sich gelagert an den abfallenden oder hangenden Früchten, welche die Villica oder Domina zur Zeit für den unerwarteten Gast oder die Vorrathskammer einsammeln läßt.

Man rühmt die Obstfülle der Heräen in Sicilien (Diod. S. IV. 84) und die Trefflichkeit des Obstes von Lipara (Diod. S. V. 10), Männer aber aus Italien versichern, daß dieses Land so reich daran sei, wie schwerlich ein anderes (Virg. G. II. 140. Pl. III. 6). Wohin sich der Blick auch wendet, erscheint es ein großer Obst- und Pflanzgarten (Varr. I. 2); Bäume aller Art, mit und ohne Früchte, stehen in Gehegen und Zäunen (Hor. Ep. I. 16, 19); gereihete Pinien, Cypressen, Fichten (Virg. G. II. 389), weitragende Ulmen, Eschen, Pappeln (Hor. Ep. II. 2, 119) prangen an den Grenzen der Aecker, Wiesen und Rebfelder und sichern den Besitz gegen Uebergriffe habsüchtiger Nachbarn (Varr. I. 15); die Fluß- und Bachränder ernähren Weiden, Pappeln, Eschen und Erlen, deren Wurzeln die Gewalt des leckenden Wassers täuschen. Die Berge ragen in stolzer Pracht der Wälder, Hügel und Ebenen grünen im Schmucke des Lyäus und Rebenranken steigen an Ulmen, Pappeln, Eichen, Pinien, Feigen und Eschen zu schwindelnder Höhe auf. Nichts Nützliches ist zu finden, das hier nicht zur Vortrefflichkeit gediehe, sonderlich Weinstock und Oelbaum in Campanien, wo, wie die Alten sagten, Bacchus und Ceres um den Vorrang kämpfen und die menschlichen Wollüste im Streite zu liegen scheinen.

— — Schwerhangende Frücht' und massischer Trank des Lyäus
Füllen das Land, es umblüh'n Oelbäume und fröhliche Rinder.
Virg. G. II. 143.

Prachtvoll der Wuchs überall, in Campanien besonders (Pl. III. 9)! — Die Weinulmen erreichen eine Höhe (Pl. XIV. 3), welche selbst Kineas, den Gesandten des Pyrrhus zu Aricia, mit Bewunderung erfüllte und einen Vergleich mit den Bäumen, welche Lysander in dem umfriedigten Felde (conseptus ager, παράδεισος) zu Sardes, der Hauptstadt des an Getreide, Oel und edelster Obstfrucht reichen Lydiens sah, statthaft sein läßt (Cic. senect. 17, 2.

Xen. oec. 4, 13). Im literniſchen Gefilde findet ſich ein großer Myrthenbaum in der Nähe einer Höhle, in welcher, der Sage nach, ein Drache den Geiſt deſſelben bewacht, im Tusculaniſchen die berühmte Ilex-Eiche, deren Stamm von 34 Fuß im Umfange, zehn ſehr große, baumähnliche Zweige, die allein ſchon einen Wald bilden, trägt (Pl. XVI. 89) und im Veliterniſchen ein Ahorn, der die Aufmerkſamkeit ſeines Entdeckers, Caligula's, erregte, weil die Zweige ein Gebälke, wahrhafte Stockwerke und geräumige Bänke bildeten; der Cäſar ſpeiſete in dem Baumſaale, der außer dem ſehr corpulenten Oberherrn und die zum Eſſen nöthige Dienerſchaft für 15 Gäſte hinlängliche Räumlichkeit bot und nannte ſolchen Schmaus „ein Mahl im Neſte". Gewiß, dieſer Baum iſt nicht weniger bewundernswerth, wie jener in Lycien, an der Straße, nahe einer Quelle, der einen angenehmen Geſellſchaftsort ausmacht; ſein Wipfel gleicht einem Walde, ſein ſchirmendes Aſtwerk ganzen Bäumen und ſeine Schatten wirft er weit in das Feld hinein. Der Stamm hat eine Hohlung von achtzig und einigen Fuß, daß er als Wohnung dienen könnte, und iſt mit einem Kranze bemooster Bimsſteine umgeben, welche, dem Anſehn nach ein Mauerwerk, ihn einer Felsgrotte äußerſt ähnlich machen.

Italien hat, weil es im Mittelpunkte der Erdſcheibe liegt, gemäßigte Luft, welche den Trotz ausländiſcher, eingeführter Bäume bricht, und ein Erdreich, geeignet, die Gewächſe faſt aller Erdtheile aufzunehmen (Col. III. 8, 4). Hier

— — brehet ſich mild im Wechſel der Zeiten das Jahr aus;
Daher lernte der Stier in das Joch zu begeben den Nacken,
Lernt' an die Aeſte empor ſich zu winden die biegſame Rebe,
Wird alljährlich der Saat das gereifte Getreide entſchoren,
Wird von dem Erze das Meer und der Boden vom Eiſen geſpalten.
Tibull. IV. 1, 169.

Jenen Urſachen iſt's beizuſchreiben, wenn in Rom Weihrauch- und Caſſiabäume gezogen, ganze Gärten mit Myrrhen und Safran beſtellt (Col. III. 8, 4), Citrusbäume angepflanzt, ſelbſt Datteln — obwohl ſie unfruchtbar bleiben — aufgenommen (Pl. XIII. 6) und andere Bäume entlegener Länder eingeführt und einheimiſch gemacht worden ſind. Die Kriegszüge nach außen haben Veranlaſſung zur Vermehrung unſerer Gartenpflanzen gegeben, Baumcultur aber geht weit zurück. Saturnus, der lateiniſche König, der unter Janus hieher kam, ſteht an der Spitze

des Anfanges der Lebensgesittung, füllte durch Anbau der Erde Kisten und Speicher und von ihm trägt das ganze Land den Namen: Saturnia d. i. Fruchtland (Voß M. Br. 5, S. 214—232). Spätere Einwanderer widmeten sich der Bodenbearbeitung und die Vermuthung steht offen, daß Taras das zur Baumzucht so wohl geeignete (εὐδενδρος) schön bepflanzte Tarent, Korax und Katillus, Söhne des vor Theben umgekommenen Wahrsagers und Helden, Amphiaraus, Tibur, wo die Albula aus der von einer durch Hain und Tempel geehrten, gleichnamigen Nymphe und von derselben bewohnten Quelle fließt,

Wo die weißen Gipfel zeigen doppelte Thürmen
Und in offene Seen Anio's Wasser sich stürzt,
Propert. III. 15, 3.

nicht blos gegründet, sondern auch die Anfänge zu jenen herrlichen Obstanlagen gemacht haben, die, begünstigt durch sonnige Lage und wohl befeuchteten Boden, sonderlich Aepfel und Birnen liefern (Col. X. 138), die mit denen des pizenischen Gebietes (Sil. IV. 223. Hor. I. 5, 14) eben so buhlen, wie die grünenden Oelbäume Venafrums mit denen Tarents (Hor. Od. II. 6, 18).

Italiens Cultur, welche Hemmnisse sie auch in den häufigen Kriegen fand, wurde der Preis des Auslandes. Pyrrhus sagte zu seinen Bundesgenossen, die sich darüber aufhielten, daß er auf dem Zuge nach Etrurien fürchtete, von den Römern eingeschlossen zu werden, er sehe am Lande selbst den Unterschied zwischen ihnen und den Römern, denn dieses Gebiet habe allerlei Bäume, Weinanlagen und Landbauarbeiten, das aber seiner Freunde liege so öde, daß es fast unbewohnt scheine (Dio Cass. Fr. 110). Wie viel ist aber seit ihm oder seitdem Sophokles die von Bacchus umwandelte Italia pries, oder Heliko die Gallier hieher lockte, für Gartenbau und Obstzucht gethan worden? Wälder sind gerodet, Sümpfe getrocknet, Teiche gegraben, Anlagen gemacht (Stat. Sylv. IV. 3) und Lustgärten geschaffen. Die Villenbesitzer eifern gegenseitig, ihre Güter zu verschönern, die seltensten Baumanlagen zu gründen und den Anforderungen des Vergnügens, Geschmackes nnd Reichthums entsprechende Parke zu schaffen (Pl. XII. 7; XIII. 14; XV. 12, 24, 29). Hier stehen die herrlichsten Bäume in stolzer Haltung, bald in Gruppen, bald in nur hin und wieder vom Strahle der Sonne durchbrochenen Schattengängen, bald an Ufern der Weiher, in denen sie sich

wiederspiegeln (Stat. Sylv. III. 2, 1), nicht selten wunderlicher Gestaltung.

Sieh, es stehet der Baum und beschattet des sinnigen Melior
Spiegelgewässer, umarmend den Weiher, vom untersten Stamme
Kehrt er in Knoten zurück, hochstrebenden Gipfels
Ragt er, als sei er gezeugt von Neuem inmitten des Wassers,
Als bewohnt' er den gläsernen Fluß mit schweigenden Wurzeln.
Stat. Sylv. II. 3, 1.

Hier vermählt sich die Rebe der öden Platane, deren Stamm an einer andern Stelle das grüne Blattwerk des Epheu deckt und deren Schatten dort mit dem des Epheu zusammenfällt. Die Gesträuche beherbergen zahllose Vögel; hier schimpft die Elster, dort baut die Finke ihr Nest und der auf- und abwandelnde Herr bemerkt lauernd selten die Schlange, die sich an dem Ahorn emporwindet,

— Wo ruhen im Neste des Sperlinges nackende Kindlein,
Oben auf schwankendem Ast und schmiegen sich unter den Blättern,
Acht, und die neunte ist der Vögelchen brütende Mutter.
Jene nunmehr verschlingt die kläglich zwitschernden alle;
Nur die Mutter umfliegt mit jammernder Klage die Kindlein,
Bis sie das Haupt hindreht und am Flügel die schreiende haschet.
Hom. Il. II. 310.

An einer andern Stelle erfreut den Wandler der niedrige Buchsbaum, den der kunstfertige Gärtner auszuschneiden oder zu einer kahlen Wand abzuscheeren verstand. Gleichartige Obstbäume bilden hier Gruppen und dort ziehen niedrige Platanen auf schönen Rasenplätzen die Blicke auf sich. Ein dichter, geschorner Hag wehrt das Weidevieh ab und erschwert dem Diebe den Eingang. Die von Reben bis zum Dache umrankte und gekühlte Villa scheint den Gebieter zu den edelsten Genüssen der Wissenschaft und Freundschaft einzuladen (Pl. Ep. V. 6), der eine frühere Oede also umzuwandeln im Stande war, daß man sich veranlaßt fühlen könnte, anzunehmen, derselbe habe das Haus nach der Grotte, den Lustgarten nach dem Hain der Kalypso eingerichtet:

Rings um die Grott' erwuchs ein Hain voll grünender Bäume,
Pappelweiden und Erlen und düftereiche Cypressen;
Unter dem Laube wohnten die breitgefiederten Vögel,
Eulen und Habicht' und breitzungige Krähen des Wassers,
Welche die Küste des Meers mit gierigem Blicke bestreifen.
Um die Wölbung der felsigen Grott' ausbreitet ein Weinstock

Sein dichtschattend Gerank, belastet von purpurnen Trauben,
Und vier Quellen ergossen ihr silberblinkendes Wasser,
Eine nahe der andern und schlängelten hierhin und dorthin.
Selbst ein unsterblicher Gott verweilete, wenn er vorbeiging,
Voll Verwunderung dort und freute sich herzlich des Anblicks.
Hom. Od. V. 63.

Die schattigen Boskets, hauptsächlich der sorgfältig gepflanzte Platanenplatz (platanon), sind die Stätten, wo der Herr mit seinen Gästen ruhet, wandelt, genießet, öffentliche und wissenschaftliche Angelegenheiten bespricht (Petron. S. p. 171). Denselben umstehen eherne oder steinerne Thierfiguren (Mart. III. 19), menschliche Bildsäulen und Götterbilder und darunter vielleicht Einzelne, welche er aus Griechenland brachte, oder bei dem Ankaufe oder Zukaufe des Grundstückes von dem früheren Besitzer und zwar ohne gegen die Religion zu verstoßen, für Geld übernahm (Tacit. A. I. 73), auch sehr alte (Pl. Ep. VIII. 18). In solcher Anlage wird es nie Winter (Pl. Ep. I. 3, 1), von den vierzehn, die Blätter nie abwerfenden Bäumen, Datteln, Citrus, Arven, Lorbeeren, Oliven, Johannisbrot, Pinien, Ilexeichen, Myrthen, Cedern, Weiden, Wachholdern, Cypressen und Buxus (Geop. XI. 1) finden sich mehrere und rechtfertigen den Namen „Grünung" (viridiarium), welchen man dem Pracht- oder Lustgarten beizulegen pfleget (Suet. Tib. 61. Cic. Att. II. 3. Pl. XVIII. 2). Hier ist die Luft so gesund, daß selbst Aerzte diesen Aufenthalt empfehlen (Cels. I. 2) und das Auge kann sich erfreuen an der Haltung, welche der Baumgärtner (viridiarius) diesen Gewächsen angedeihen ließ, oder an den Figuren, welche der Kunstgärtner (topiarius) den Gesträuchen gegeben hat. Man siehet kleine, pyramidenförmig gezogene Obstbäume (Pl. Ep. V. 6), Heckenwände, Thierfiguren, Schiffe, Buchstaben, Namen (Pl. Ep. V. 6, 19) und dergl. zugeschnitten, besonders aus Cypressen (Pl. XVI. 60) und Buchsbaum (Pl. Ep. V. 6), der auch zum Einfassen der Wege, Beete und Rabatten dient und besonders im Schutze eines Gebäudes vortrefflich grünt; wo er fehlt oder nicht fortkommt, vertritt Rosmarin seine Stelle. Dazwischen liegen Grasplätze, Wiesen, Weinpflanzungen, sprudelnde Quellen, Weiher, Teiche, Seen mit grasigen Ufern, bedeckt von Gebüsch und Fischerhäusern, deren Bewohner die stummen Schaaren zu füttern und zu fangen haben. Der Eigner sieht sich in der Lage, jedes Mal eben erst gefangene, wohlgenährte Fische zu speisen

und staunt ob der mühseligen Geschicklichkeit seines Fischknechtes, der auf lockenden, namentlichen An- oder Zuruf die Fische kommen und linienweise vor seinen Augen vorüberziehen läßt (Mart. IV. 30; X. 30. Ael. H. a. XII. 12). Die Speisung der Teiche und Fontänen erfolgt durch hölzerne, thönerne oder bleierne Röhren (Pl. XVI. 81; XXXI. 31), wenn nicht etwa ein Fluß oder See die Wasserleitung unnöthig oder in anderer Art möglich macht. Manche derselben (Euripus, Nilus) ist außerordentlich schön; ihr Grün und ihr diamantklares Wasser versetzt im Geiste an den Wellenschlag des euböischen Euripus; sie kühlt die von der Cassia durchwürzte (Col. III. 8, 4) heiße Luft (Cic. legg. II. 1) und gewährt den herrlichsten Anblick. An Blumen ist nie Mangel; die Violen-, Rosen- und Lilienbeete (violaria, roseta, lilieta), die Narcisse, Iris und Hyacinthe, der Crocus, Amaranth und Mohn blühen in Prachtfülle und veranlassen selbst den angekommenen Gast aus der Stadt, sich mit Gartenarbeit abwechselnd zu beschäftigen. Hinter Glasfenstern bergen die Gärtner des Tiberius Melonen- und Gurkenbeete, selbst im Winter in tragbaren Kasten (Pl. XIX. 23) und die Gewächshäuser, auch in Privatgärten, machen möglich seltene Gewächse zu erziehen (Mart. VIII. 14, 68; IV. 29; VI. 80. Col. XI. 3, 52). Sorgfältig geebnete Gänge (gestationes), bald alleenmäßig und geradlinig (Pl. Ep. IX. 7), bald gekrümmt und circusförmig (Pl. Ep. V. 6) oder rings den ganzen Garten einschließend (Pl. II. 17), in denen sich der Gebieter zuweilen auf der Sänfte (lectica) tragen läßt (lectica concursare, Cic. fam. VII. 1), sind fürsorglich eingerichtet; die vom Platanus, den Epheu umrankt, beschattete Bahn zum Reiten und Fahren (hippodromus) fehlt so wenig (Mart. XII. 50, 57, 23), wie künstliche Waldparthien, in denen Wild unterhalten und Jagd gemacht wird. Auf jenem Teiche schwimmen Enten und Gänse, hier stehet im Schutze von Bäumen ein wohlbevölkertes Vogelhaus (Varr. III. 13). Welch ein Vergnügen, wenn

— die flötende Amsel in lieblichen Oden ihr Lied singt!
Auct. de philom. 13.

Im Gesträuche (frutex) schlägt (sibilare, Sidon. 2. ep. 2)

— die Nachtigall, Pandareo's liebliche Tochter,
Und den schönen Gesang im beginnenden Lenze erneuert;
Sitzend unter dem Laube der dichtumschattenden Bäume,

Rollt sie von Tönen zu Tönen die schnelle, melodische Stimme,
Ihren geliebten Sohn, den sie selber ermordet, die Thörin!
Ihren Itylos klagend, den Sohn des Königes Zethos.
Hom. Od. XIX. 517.

Philetas, der alte Hirt, erzählt: „Ich habe einen Garten, das Werk meiner Hände, denn ich pflanzte ihn mir, seit ich den Hirtenstab niederlegte. Was nur immer die Jahreszeiten bringen, Alles findet man dort zu jeder Jahreszeit; im Lenze Rosen, Hyacinthen und beide Arten von Veilchen; im Sommer Mohn, wilde Birnen und allerhand Aepfel, jetzt Trauben, Feigen, Granaten und grüne Myrthen (Long. II. 3). Eros hatte denselben zum Lieblingsaufenthalte gewählt." Ist die Fülle schöner, verkäuflicher Gewächse in dem Gärtchen Armer so groß, wie viel größer mag sie nicht sein in dem weitläuftigen (Pl. Ep. VIII. 18) Prachtgarten des Reichen (Pl. Ep. II. 17, 9), der, weit entfernt, die Flächen für gemeine Zwecke zu benutzen, die Vermehrung von Lebensgenüssen als vornehmsten Zweck seines Vermögens erkennt. Er legt seine Prachtvillen in den schönsten Gegenden an und führt, wie Lucullus auf den vielen Besitzungen, welche er zu Tusculum hatte, Warten auf, welche Aussichten auf reizende Landschaften, auf einen See oder das Meer, zu einer andern Zeit erquicklichen Schatten in schönen Laubgängen gewähren (Plutarch. Lucull. 39) oder, wie die Villa zu Comum, Schutz gegen Sonnenbrand und Regenguß in bedeckten Hallen, Bäder, Gestationen, Gelegenheiten zur Seefahrt, im nahen Walde zur Jagd, darbieten (Pl. Ep. I. 3) und mit den seltensten Gewächsen ausgestattet sind. Gartenwächter (hortilio) führen Aufsicht, Gartensclaven (hortulani, olitores, Apulej. IX. X. Macrob. VII. 3) haben die Obliegenheit zu säen, zu pflanzen, zu begießen, auch den Rasen, dessen grüne, weiche Matte dem Kaiser Severus so einladend war, daß er denselben mit seinen Kindern als Lager wählte, um ein sparsames Mahl zu genießen. In der That giebt's für den römischen Mann, der unbeengt von Sorge und Geschäft im Genusse des Glückes leben will, keinen sicherern Zufluchtsort, als die Villa. Sie, das würdige Ziel seiner Reisen, bietet Stärkung nach erschöpfenden Genüssen (Mart. XII. 57), Ruhe nach der Unruhe des öffentlichen Lebens, Hoffnung zur Genesung bei Schwäche, ungestörte Ruheplätze in der Nacht, duftige Kühle am Tage des Sommers

und Labsal, wenn der Herbst sein Füllhorn entladet. Drum dorthin,

> Wo Myrthenwald und was nur die Nase reizt,
> Verbreitet Wohlgeruch, wo früher
> Reichlich dem Herrn der Olivenhain trug,
> Wo fernt der dichtverschlungne Lorbeerzweig
> Die Sonnenstrahlen. Hor. Od. II. 15. 5.

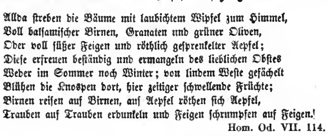
Ein kleiner Landbesitz, ein Garten an dem bescheidenen Landhause (villula), Gelegenheit, sich mit Blumen oder Bäumen zu beschäftigen, war Wunsch und Sehnsucht manches Freundes der Natur unter den Römern. In der Kaiserzeit giebt sich das Verlangen danach lebendiger zu erkennen, als in jenen Zeiten, wo die Republik den Einzelnen gänzlich aufnahm oder für ihre Zwecke untergehen ließ. Augustus und auch spätere Kaiser theilten mit den Besten ihrer Römer die Liebe zum Landleben und haben in Villengeschenken manchen ihrer Freunde und Diener erfreut, beglückter dürfte sich aber kaum ein Anderer gefühlt haben, als Horaz in dem unabhängigen Besitze seines sabinischen Landgutes, des mäcenatischen Geschenkes; — gewiß hat keiner sein Dankgefühl in zarterer Einkleidung und würdiger sein bescheidenes Glück gepriesen.

> Dahin gingen die Wünsch'; ein Gefild nicht allzu geräumig,
> Wo sich ein Garten befänd' und dem Haus nah labender Fluth-Quell;
> Drüber hinaus noch an Wald was Wen'ges! Reichlicher haben's,
> Besser, gegeben die Götter. Ich denk' und erflehe mir nichts mehr,
> Maja's Sohn, als daß du zu eigen mir machest die Gaben.
> Hor. S. II. 6. 1.

Die Sitte, in der Stadt Gärten zu besitzen, führte Epikur, der erste Lehrer der Gartenkunst, zu Athen ein. Die Römer ahmten dem Vorgange nach und in dem reichen, verschwenderischen Rom entstanden ausgedehnte Gartenanlagen, zu denen gar nicht selten die Wohnungen und kleinen Hausgärten der ärmeren Bürger zusammengekauft wurden. Nicht lange nach Untergang der Republik besaßen reiche Lebeleute in der Stadt Lustwälder (Nep. XXV. 13, 2), Lustplätze, Aecker und Meierhöfe, daß man sagen konnte: Das Feld liegt in der Stadt, der Römer ist ein Winzer, in den falernischen Bergen ist der Herbst nicht bedeutender (Mart. XII. 57). Wir erwähnen die Gärten des Lucullus, Atticus, Cäsar, Agrippa, Nero, der Domitia und des Mä-

cenas auf dem esquilinischen Berge, in der Nähe derer des Aelius Lamia (Cic. Att. XII. 21. Suet. Calig. 59), von den Thermen des Trajan bis zum esquilinischen Platze und einem Theile des Servischen Walles, welche dem Augustus zufielen und öfterer von der kaiserlichen Familie, namentlich von Tiberius, von Nero während der großen Feuersbrunst, bewohnt wurden.

Durch viele einträgliche und sinnreiche Anlagen und Pflanzungen ist Italien schöner und das städtische Landleben genußreicher geworden. Gern verläßt der Gebieter die staubigen Straßen der Stadt, um auf seinem Landsitze zu weilen, in dessen Gärten die Stürme sich brechen, die Winde sich kühlen, die Lüfte fächeln, die Blicke sich an schwellenden Knospen oder an schwervoll hangenden Fruchtzweigen erfreuen, daß der Geschichtskundige sich in den Garten des Alcinous fast versetzt glaubt.


Alda streben die Bäume mit laubichtem Wipfel zum Himmel,
Voll balsamischer Birnen, Granaten und grüner Oliven,
Oder voll süßer Feigen und röthlich gesprenkelter Aepfel;
Diese erfreuen beständig und ermangeln des lieblichen Obstes
Weder im Sommer noch Winter; von lindem Weste gefächelt
Blühen die Knospen dort, hier zeitiger schwellende Früchte;
Birnen reifen auf Birnen, auf Aepfel röthen sich Aepfel,
Trauben auf Trauben erdunkeln und Feigen schrumpfen auf Feigen.
Hom. Od. VII. 114.



Das Innere des Palastes des Phäakenfürsten mag aber schwerlich so ausgezeichnet eingerichtet gewesen sein, wie die Villenschlösser angesehener Römer. Die Wollust scheint sie mit zarter Hand gebildet, Venus sie mit idalischen, ihrem Haar entträufelnden Säften benetzt, mit Anmuth begabt und ihren geflügelten Kindern verboten zu haben, dieselben zu verlassen (Stat. Sylv. I. 3, 9), der Gebieter indeß, wie köstlich auch die Gemächer duften — findet, weil er die bannenden Mauern haßt, höhere Genüsse in dem Lustgarten selbst. Aus dem Bade gekommen, zieht er sich entweder allein (Mart. III. 20) oder mit Freunden zum Mahle oder Gespräche unter das erquickliche Zweiggewölbe seiner Bäume, und meint, sich Tarent näher gerückt, wo frisches Mattengrün das Auge erfreut, das Plätschern des unfernen See's zum lieblichen Schlummer einladet und die frische, heilsame Quelle einen Bach bildet,

— — — — — So daß
Kühler und lauterer nicht sich um Thracien windet der Hebrus,
Fließet dem leidenden Haupt heilsam und ersprießlich dem Stuhlgang.
Hor. Ep. I. 16, 12.

Hier im trauten Versteck mächtiger Stämme und laubvoller Aeste huldigt er dem Genius an einer Stelle, der gegenüber

— — — — — Tragen die Hecken
Rothe Kornellen und Pflaumen ihm gern, wo beiderlei Eichbaum
Labet mit Futter das Vieh und mit reichlichem Schatten den Hausherrn.
Hor. Ep. I. 16, 7.

Alle Naturerscheinungen dünken hier größer, ihr Eindruck wenigstens wird tiefer empfunden.

Hörst du nicht, wie das Thor klirrt, wie von Sturmeswuth
Der im prächtigen Hof wachsende Wald erdröhnt? —
Hor. Od. III. 10, 5.

Bäume gewähren, was der Mensch in einem sehr warmen Lande, wie Italien und Griechenland, zur Annehmlichkeit und Stärkung zumeist bedarf, — Schatten. Vitruvius (V. 9, 67) verlangt, daß in Rücksicht auf die Gesundheit der Städter in der Nähe des Theaters zwischen Säulenhallen schöne Baumanlagen (viridia), unter denen sich die Leute unter freiem Himmel ergehen und das Auge am frischen Grün ergötzen können, angepflanzt werden. Dieselben Rücksichten bestimmten schon unsere Vorfahren, den auf dem Forum von selbst aufgeschlagenen Weinstock und Oelbaum mit großer Sorgfalt aufzuziehen (Pl. XV. 20), auch Bäume an die Häuser, in die Höfe, in das Impluvium (Virg. Aen. II. 512; VII. 59. Tibull. III. 3, 15) zu setzen, und durch sie noch dem Gebäude Zierde, dem Gehöfte Schutz zu verschaffen. Seit der augusteischen Zeit (Hor. III. 10, 5) wird mit Zierbäumen fast tolle Verschwendung getrieben (Hor. Od. II. 15, 5); fruchttragende werden seltener als unfruchtbare (Hor. Od. II. 14, 25; III. 10, 5, 9) und freiwillig ausgesäete lieber als künstlich erzogene gesetzet. Q. Hortensius stieg auf die höchste Stufe des Aufwandes und pflegte seine Zierbäume mit Wein zu begießen (Pl. XII. 1. Valer. Max. IX. 1, 4). Sonst war der Lorbeer der Thürhüter, besonders der Cäsaren und Oberpriester (Pl. XV. 38. Ovid. M. I. 562); an den Bürgerhäusern stand der Lotus, mit schöner, brauner, glatter Rinde und kurzem Stamme, aber ausgebreiteten üppigen Zweigen, die oft zu den Nachbarhäusern herüberwachsen und mit ihren langen, eirunden,

unten filzigen Blättern guten Schatten geben. Um das prächtige Haus des berühmten Redner, Crassus, auf dem Palatin standen sechs dieser Bäume (Pl. XXXVI. 3. Valer. Max. IX. 1, 4) und dafür wurde ihm eine Million Sesterz. geboten. Sie erhielten sich bis auf Nero's Zeiten, waren also 180 Jahr alt, und würden, weil der Lotus überhaupt ein hohes Alter erreichen kann, bei guter Pflege noch länger jugendliches Grün erhalten haben, hätte nicht die durch diesen Fürsten veranstaltete große Feuersbrunst ihren Untergang beschleunigt. Seitdem aber der ältere Dionysius, die schon von Xerxes geliebte (Herod. VII. 31) Platane aus einem entlegenen Erdtheile nach Rhegium zur Umpflanzung seines Palastes einführte (Pl. XV. 38), wird in Rom kein anderer so geschätzt und in Gärten so gern zu Pflanzungen verwendet, als dieser breitgeblattete, schöne, schlanke Baum, von dem es bei Plato im Phädrus heißt:

Denn die Platan' ist hoch und weit sich verbreitend,
Auch des Keuschlamms Höh' und deren Schatten sehr schön.

Sie ist vorzugsweise ein schattender (platanus umbrifera, Cic. Divin. II. 30. Prudent. Hamart. 239, 873), zur Vorbereitung angenehmer Kühle eingeführter, zur Bildung von Laubgängen trefflich geeigneter Baum; hätte er auch trocknen Boden, wie um die Akademie, so hält er sich dennoch, denn seine dortselbst drei und dreißig Cubitus weiter als die Zweige auslaufenden Wurzeln führen ihm Nahrung aus der Ferne zu. Unter keinem andern wurden so viele geistreiche Unterredungen gehalten; Plato's Phädrus und Cicero's Reden sind unter seinem Laubdache entstanden (Cic. de or. I. 7); Freunde finden sich unter dem Freude schaffenden Baume (arbor genialis) zusammen (Ovid. M. X. 95). Gastmahle werdeu hier gehalten (Apoll. Rh. II. 735. Pl. XI. 1), Dichter genießen hier sorgenlos Bacchusspenden (Hor. Od. II. 11, 13); er ist der stille Zeuge manches Gekoses der Liebe.

Sieh, wie unter dem höh'ren Gezweig des verbreiteten Laubdachs
Grünend der Platanos hier heimliche Liebe verbirgt! —
Ranken des Weinstocks schlingen sich an, und die Traube, der Hora
Lust, süßschwellend vom Most, hängt von den Zweigen herab;
Schmücke nur immer so grün Dich, o Platanos! — Immer verbirg auch
Mit dem umschattenden Laub, Paphiens süßes Gekos!

Thallos.

Auf dem anmuthigen, von ihr gekühlten Rasen sieht man selbst noch den Greis in Heiterkeit seine Freunde mit selbstgekeltertem Weine bewirthen (Virg. G. IV. 146). Möchte mir's doch auch also gegönnt sein! denn

> Mir ist unter der dichtbelaubten Platane der Schlaf süß.
> Lieb in der Nähe des Quelles das Murmeln des Wassers zu hören,
> Dessen Geplätscher den Landmann ergötzt, doch nimmer erschrecket.
>
> Mosch. V. 11.

Seit Augustus sieht man den unter seiner Regierung durch den Consul Sext. Papinius aus Syrien eingeführten Judendorn oder Brustbeerbaum (zizyphus vulg.) auf Terrassen und an Häusern, wo er mit dichtem Laube einen entsprechenden Schatten gewährt (Pl. XV. 14), auch die Dattelpalme, den Citrus u. A. Gar Manchen aber ist es nicht genug ihre Häuser wie Nymphen-Grotten mit Lorbeeren, Platanen (Prop. IV. 4, 7), Cypressen, Myrthen, rebenumschlungenen Pappeln und Weiden zu umhüllen (Theocr. Ep. 4. Virg. Ecl. IX. 43), sie unterhalten auf Thürmen und Dächern ihrer Paläste in Stadt und Land ganze Wälder, deren Wurzeln in einer Höhe sich befinden, welche sonst nur die Wipfel zu erreichen pflegen (Senec. Ep. 122), Caligula baute sogar zehnrudrige Schiffe, auf deren Verdecke Weinstöcke und Obstbäume aller Art standen, unter denen der Cäsar sich lagerte, als er, geführt von buntfarbigen Segeln, an den Küsten Campaniens herumfuhr. Verschwendung und Unnatürlichkeit gehet noch weiter; die Römer späterer Zeit führen die Bäume nicht blos ins Meer, sondern machen dieselben auch in Zimmern, hinter Scheiben von Fensterglimmer zu Gefangenen, schützen sie mittelst durchsichtiger Edelsteine gegen Winterfrost (Mart. VIII. 68) und zwingen sie, von der Südsonne freundlich beschienen (Mart. VIII. 14), zur Unzeit Früchte zu tragen.

Die Länder, denen Pomona, Bacchus und Vertumnus ihre Spenden nicht zudachten, entbehren mit denselben köstliche Lebensgenüsse und zugleich Veranlassungen zu edler Beschäftigung. Getreide zu säen und zu ernten, ist mühselige, gemeinem Volke gebührende Arbeit, aber das Einsetzen, Schneideln und Ableeren der Bäume eine Beschäftigung, die Helden und Könige übten. Ehe Menelaus nach Troja zog, pflanzte er die noch stehende Platane zu Alea (Paus. VIII. 23); Cyrus sprach mit Hochgefühle im Herzen, als Lysander die in seinem Parke zu Sardes

so schönen und regelmäßig vertheilten Baumreihen bewunderte: „Das Alles, Lysander, habe ich selbst ausgemessen und geordnet, gar Manches auch mit eigener Hand gepflanzt. Ich schwöre dir bei Mithras, daß ich fleißig in meiner Landwirthschaft arbeite." Lysander reichte ihm darauf die Hand und entgegnete: „Cyrus, du bist ein braver und glücklicher Mann" (Xen. Oec. 4, 20). — Obstzucht und Gartenbau läßt sich mit andern, würdigen Beschäftigungen wohl vereinigen. Philopömen übte, wenn er Muße hatte, seinen Körper durch Jagd und Ackerbau und erwarb ihm dadurch Gewandtheit und Stärke. Sein schönes, etwa 20 Stadien von der Stadt gelegenes Landgut besuchte er zu diesem Zwecke täglich nach dem Frühstück oder nach der Mahlzeit und schlief dort, wie jeder seiner Arbeiter. Früh am Morgen erhob er sich von seinem Strohlager, arbeitete im Weinberge oder pflügte auf dem Felde und dann erst ging er zur Stadt zurück, sich den Freunden und obrigkeitlichen Geschäften zu widmen (Plutarch. Philopoem. 4). Die vornehmsten Römer, die dem Staate dienen, wie Q. Hortensius, Posthumus (Hor. Od. II. 14, 23), Plinius u. A. beschäftigen sich in den ihrem städtischen Hause nahen Lustgärten, wie Cato auf seiner Villa und Scipio zu Literum mit Anzucht der Obstbäume; Frauen, wie Fundania, Varro's Gattin (Varr. I. 15), finden daran Vergnügen und der Greis noch, der das inhaltreiche Wort des Statius in den Synepheben (Cic. senect. 7, 9. Tusc. I. 9) würdigt,

Bäume pflanzt er, welche dem künft'gen Geschlechte erst nützen,

oder in Erinnerung an jenen hochbetagten Landmann steht, welcher gefragt, „für wen er pflanze?" — die Antwort gab: „für die unsterblichen Götter, die nicht wollten, daß ich von den Vorfahren nur annehme, sondern auch den Nachkommen hinterlasse", wird dieses so wenig unterlassen (Cic. senect. 7, 10), wie Laertes den Odysseus, nach langer Abwesenheit zwar gealtert, aber in Gärtnerkleidung mitten unter Gartensclaven mit Einsetzen von Reisern beschäftigt fand (Od. XXIV. 355). Dem königlichen Greise war Lust und Liebe zum Obstbau geblieben, und diese bewahrte Valerius Corvinus, der sechsmalige Consul, sogar bis zum hundertsten Jahre. Das Schicksal gönnt dem Greise solche Freuden (Cic. senect. 17, 60), unter denen er, wie der Hirt Philetas, nicht mehr in gewohnter Weise arbeiten, doch thätig sein kann, zuweilen ruft er sich auch in sein Gedächtniß zurück, wie

er einst als Knabe den Vater in den Garten begleitet, ihm bei dem Einpflanzen Hülfe geleistet und den Wunsch zu erkennen gegeben, derselbe möge ihm doch auch ein Bäumchen zum Eigenthum schenken; dasselbe steht nun als Baum da, ein Jugendgenosse, der mit ihm in die männlichen Jahre und in das Alter gelangte. Er weiß die Geschichte noch manches Baumes, von günstigen und ungünstigen Obstjahren zu erzählen und genau anzugeben, wie sein Reis zum ersten Male trug (Athen. I. 19). Auch bei Odysseus ist diese Erinnerung nach zwanzig Jahren nicht erloschen;

> Jetzo will ich dir auch die Bäume des lieblichen Fruchthains
> Nennen, die du mir einst auf meine Bitte geschenkt hast;
> Denn ich begleitete dich als Knab' in den Garten; wir gingen
> Unter den Bäumen umher, du nanntest und zeigtest mir Jeden.
> Dreizehn Bäume mit Birnen und zehn voll röthlicher Aepfel
> Schenktest du mir und vierzig der Feigenbäume; und nanntest
> Funfzig Rebengeländer mit lauter fruchtbaren Stöcken,
> Die du mir schenken wolltest; sie hängen voll mancherlei Trauben,
> Wenn sie der Segen des Gott mit mildem Gewitter erfreuet.
> Hom. Od. XXIV. 335.

Feldarbeit kann und darf nicht alle Tage geschehen; bald hindern Satzungen der Priester, bald Zustände des Wetters, aber im Garten kann sich der Landmann an jedem Tage und zu jeder Tageszeit auch nebenbei beschäftigen. Columella sagt: Alles, was man des Gemüses wegen im Garten vornehme, sei an Festtagen erlaubt, auch einen gemietheten Weinberg zu bauen, gepachtete Oliven zu pflücken (Col. II. 22) und Cato (2) gestattet an denselben auch den Garten zu graben, Ruthen zu binden und Dornen auszurotten. Gartenbestellung beschickte der virgilische Simulus:

> Wenn ihn müßig einmal in der Hütt' ein Regen daheim hielt,
> Oder ein Fest; wann etwa dem Pflug einst fei'rte die Arbeit:
> Dann war des Gartens Geschäft. Vielartige Pflanzen zu reihen
> Wußt' er und mancherlei Samen geheim zu vertrauen dem Erdreich,
> Auch, wenn's galt, sorgfältig benachbarte Bäche zu lenken.
> Virg. Moret. 67.

Unter solcher Beschäftigung bleibt der Körper gesund, der Geist heiter (Cic. senect. XV. 22) und das Lebensziel scheint in größere Entfernung gerückt zu werden. Ich habe das Glück gehabt, Antonius Kastor, den wegen seiner Pflanzenkunde so hochangesehenen Mann, zu kennen; ich besuchte ihn oft in seinem

Gärtchen, in welchem er die meisten Pflanzen selbst zog; dieser Mann war über hundert Jahre, hatte nie eine Krankheit gehabt und durch sein hohes Alter weder am Gedächtnisse noch an körperlicher Munterkeit Abnahme erfahren (Pl. XXV. 5). Wie viele Freuden mag er während seines langen Lebens in jenem kleinen Raume gefunden haben? — Das Landleben bietet in Reihefolge nicht blos durch Saatfelder und Wiesen, durch Weinpflanzungen und Rebbäume, sondern auch durch Gemüse- und Obstgärten (horti et pomarii), durch Versetzen und Veredlen der Reiser, Vergnügungen nach Vergnügungen; auch die höhern Jahre verkümmern solche Freuden nicht, vielmehr laden sie dazu ein und locken dazu an. Den Greis noch erquicket das frische Rasengrün eines durchwässerten Gartens, die Mannichfaltigkeit der Blumen (Cic. senect. XV. 12), der schöne Anblick von Reb- oder Obstpflanzungen; hier giebt's Kühle, hier Schatten, wenn der Sirius brennet (Cic. senect. XVI. 11), und

> Wenn dann sein Haupt mit mildem Obste schön bekränzt,
> Der Herbst erhebet in der Flur,
> Wie selig bricht man selbstgezogene Birnen ab,
> Die Traube, der kein Purpur gleicht,
> Dir zum Geschenk, Priapus, und dir, gütiger
> Silvan, der du die Grenzen schirmst.
>
> Hor. Ep. II. 17.

Mögen Andere ihre Rosse, Speere, Keulen, Spielbälle, Lauf- und Schwimmübungen behalten und loben (Cic. senect. XVI. 12), — mir, dem Alten, sind zur Freude verblieben mein Haus und Gärtchen mit dem nahen Bächlein. Wo könnte ich mich besser erwärmen, sonnen, unter des Hundes Wahnsinn mich bergen, gegen mißgünstige Sorge mich mehr sichern und naturgemäßer leben? *) (Hor. Ep. I. 10, 18). — Im Frühling hoffe ich,

> Daß so viel des Obstes in frischer Blüthe den Fruchtbaum
> Kleidet, eben so viel belastet ihn reifend im Herbste.
>
> Virg. G. IV. 140.

Durchschimmert das Licht des Herbstgottes die verschiedenfar-

*) Auf dem Grabsteine eines edlen römischen Staatsmannes las Winkelmann am Ende der Inschrift, welche seine Ehrenstellen, Feldzüge und Triumphe meldete, die Worte: VIXIT ANNOS VII. Der Mann hatte nur die Jahre als Jahre des Lebens gerechnet, welche er in der stillen würdigen Muße seines Landsitzes fern vom Weltgetriebe genossen. (Stahr, Italien III. 84.)

bigen Blätter und Früchte der Pflanzungen (Ovid. Rem. 187), für mich noch einmal, mög' es um mich sein, wie Theokrit (VII. 143) die Obstlese der Insel Kos beschreibt:

> Alles duftete Herbst und duftete fruchtbaren Sommer.
> Birn' auf Birn' um die Füße, zur Seite Aepfel auf Aepfel,
> Rollten im Ueberschwange herab; es entluden sich selber
> Aeste mit farbigen Pflaumen zur Erd', gebeugt von der Fruchtlast.

Einladen will ich, erleb' ich den neuen Vertumnus, den lange vermißten städtischen Gastfreund auf's Land und ihm an dem Apfelstamme, den ich selbst dort pflanzte und pfropfte, erfreut zurufen:

> Siehe die Zweige gebeugt zur Erd' von der Bürde des Obstes,
> Wie kaum träget der Baum selbsterzeugete Last.
>
> Ovid. Rem. 175.

Zur Hand will ich dann selbst noch einmal nehmen die Leiter und den Korb, und ihm die Bürde erleichtern, unter welcher er seufzet; immer war mir's ja

> Hochgenuß, schwertragende Zweige des Gartens zu leeren.
>
> Ovid. Her. IV. 29.

Die mosaische Sage (1. Mos. 2, 8), daß Jehova einen Lustgarten (παράδεισος) in Eden gegen den Morgen dem Menschen zum Wohnplatz mit allerlei Bäumen, die lustig anzusehen und deren Früchte gut zu essen waren, gepflanzet habe, deutet, wie die fabelhafte Erzählung von den bewunderten Gärten der Hesperiden am Aestuarium der Stadt Lixus in Mauretanien, in der Nähe der Burg des Antäus (Pl. V. 1) und des uralten Tempels des Herkules (Pl. XIX. 24), die mit Blüthen und goldenen Früchten zugleich prangten, wie die hellenische Mähr vom Garten des Phöbus an der äußersten Grenze des Meeres (Sophocl. ap. Strab. 295), von den cyrenäischen Gärten des Zeus und der Aphrodite (Pind. Pyth. V. 32; IX. 91), — von den an hundertblättrigen Rosen reichen Gärten des Midas (Herod. VIII. 138. Tertull. de pall. 2; de cor. mil. 14), des Königs Adron und Alcinous und den schwebenden, entweder von Semiramis oder Cyrus (Pl. XIX. 19. Diod. Sic. II. 10. Arrian. Anab. VII. 25) oder Nebukadnezar (Joseph. Ant. X. 11 ext.) angelegten Gärten (ὁ κρεμαστὸς καλούμενος κῆπος, παράδεισος) zu Babylon, auf den hohen Werth, welche die ältesten und entferntesten Völker auf umzäunte Baumanlagen gelegt haben. Die älteste

uns bekannte Gesetzgebung, die der Juden, stellte die fruchttragenden Bäume unter ihren besondern Schutz; sie bestimmte (3. Mos. 3, 19. 23): „Wenn ihr in ein Land kommet und allerlei Bäume pflanzet, davon man isset, sollt ihr derselben Vorhaut beschneiden und ihrer Früchte und sollet sie drei Jahre unbeschnitten (unrein) achten, daß ihr sie nicht esset", d. h. ihr sollt die Früchte eines gepflanzten Baumes zwar abnehmen, aber als unnütz und unbrauchbar wegwerfen. Die ersten Garten- und Feldfrüchte des Volkes gehörten, wie alle Erstlinge von Menschen und Vieh, Gott (2. Mos. 13, 2; 23, 19), Früchte aber aus den ersten drei Jahren eines stehenden oder tragenden Stammes durften nicht geopfert werden, denn Alles, was nicht zu völliger Reife und Größe gelangt, war dazu untauglich. Im vierten Jahre galten sie dem Herrn geheiligt, mußten in den Tempel gebracht und von den Priestern, die sie in Empfang nahmen (4. Mos. 18, 12; 1. Mos. 43, 11; Richt. 9, 27) zum Lobe Gottes verzehrt werden; im fünften durften sie die Besitzer genießen (3. Mos. 19, 25). Diesen Bestimmungen liegt der thatsächlich wahre Gedanke unter, daß die Bäume in den ersten Jahren zu rechter Kraft kommen müssen, und darum wurden ihnen dort die das Wachsthum beeinträchtigenden Früchte abgebrochen. Für ein an nomadische Lebensweise gewöhntes, den Nutzen der Bäume nicht völlig erkennendes Volk war ein Gesetz der Art sicherlich größeres Bedürfniß, als für das römische, das dieselben von jeher in besondere Achtung nahm, Einige auch der Religiosität unterstellte und mit seiner Geschichte verflocht. Noch jetzt ist ein Feigenbaum auf dem Forum aufgewachsen, ehrwürdig, weil heilige Blitze unter seinen Füßen begraben liegen (fulgura condere), noch mehr aber deshalb, weil er an den s. g. Saugfeigenbaum (ficus ruminalis) in der Nähe des Lupercal, einer mit dunkelm Walde umwachsenen Felsenhöhle, worin die frühesten Bewohner Roms ihrem urvaterländischem Gotte, dem lykeischen Pan, einen Altar geweihet hatten, erinnert, unter dem eine Wölfin (lupa), den künftigen Stiftern des Reiches, Romulus und Remus, ihr Saugeuter (rumen) darreichend, gefunden wurde. Neben demselben wurde unter dem Augurate des Attus Nävius ein ehernes Denkmal zur Erinnerung daran, daß er sich durch ein Wunder auf das Forum verpflanzte, errichtet; derselbe wird nie abgehauen und wenn er verdorret, sind die

Priester verpflichtet, einen andern an dessen Stelle zu setzen. Religiös und geschichtlich bedeutsam ist ferner der Feigenbaum, der vor dem Saturnustempel mit einer Säule des Sylvan, als einer verwandten Gottheit, unweit des Tempels der Concordia (Serv. ad Virg. Aen. II. 116), schon in ältester Zeit stand, und ein anderer, welcher noch jetzt vorhanden, freiwillig an dem Platze aufeerwuchs, wo Curtius jenen den Untergang des Staates vorbedeutenden Schlund mit den erhabensten Gütern, mit Tapferkeit, mit Vaterlandsliebe und Ehrentode, wieder ausfüllte (Pl. XV. 17).

Der Obstbau mag wohl schon vor Roms Erbauung in den fruchtbaren Landstrichen von den Völkerschaften Italiens betrieben worden sein. Die Saturnier, die das Capitol bevölkerten, sollen bereits vor dem trojanischen Kriege dem Saturnus, der Indigitalgottheit des Säens und Pflanzens (satio), in dem späteren Bilderdienst mit der auf die Baumzucht bezüglichen Hippe (falx) erscheinend und als Baumschneitler (ramorum detonsor) verehrt (Arnob. III. 29; VI. 12. Ovid. Fast. V. 629), geopfert haben. Besondere Beförderung aber wurde dieser Beschäftigung durch die römischen Könige zu Theil. Numa sah jede Art der Erdbearbeitung und Bodennutzung als stillwirksames Mittel an, seinen Bürgern Liebe des Friedens einzuflößen, und schätzte mehr die herzbildenden als reichthumschaffenden Erfolge derselben (Plutarch. Num. 16); er war es, der die Sitte aufbrachte, daß die Sclaven am Feste des Gottes der Pflanzungen in Gemeinschaft ihrer Gebieter speiseten. Indem er die Mitarbeiter zum Genusse der Jahresfrüchte an einem feierlichen Tage zuließ, weckte er deren Theilnahme für diesen Zweig der Landwirthschaft, den er ganz besonders berücksichtigte, indem er aus religiösen Gründen die Baumreben zu schneideln befahl und die Grenzen der Grundstücke unter Obhut des Grenzgottes, Terminus, des Wächters des Friedens und der Gerechtigkeit, stellte, dem er auch den ersten Tempel baute und unblutige Opfer anordnete, welche später auf den Marken der Grundstücke, sowohl im Namen des Volkes als von Einzelnen in Schweinen, Lämmern, Eingeweiden von Hühnern und anderen Thieren an der Grenze des alten Jahres (23. Febr.) von den beiderseitigen Angrenzern dargebracht und zur Erneuerung nachbarlicher Freundlichkeit mit einem Mahle beschlossen wurden. Der friedliche König mag noch

auf mannichfach andere Weise für diese Cultur thätig gewesen sein und seinen Nachkommen vorgearbeitet zu haben. Man weiß gewiß, daß spätere Könige Gartenbau trieben. Aus einem Garten ließ Tarquinius Superbus seinem Sohne jene grausame, von Blutdurst zeugende sinnbildliche Antwort wissen, mit den Großen unter den Gabiern eben so zu verfahren, wie er mit den höchsten Mohnköpfen, welche er mit einem Stabe abschlug (Pl. XIX. 19. Valer. Max. VII. 4). Die Gesetze der zwölf Tafeln wurden bedeutsam in dem Tempel des Saturn aufbewahrt und unterhielten unter ihren, den Gewohnheitsrechten des Volkes entsprechenden Bestimmungen auch die den Anpflanzungen förderſame, daß der, welcher widerrechtlich einem Andern gehörige Bäume fällt, für jeden eine Strafe von 25 Aß erlegen müsse; dieselbe läßt sich als das erste Schutzgesetz gegen Baumfrevel nnd Baumdiebstahl im Abendlande ansehen. Dem Garten wird auch ein hoher Werth beigelegt; in denselben Zwölftafelgesetzen wird ein Landgut niemals „Villa", sondern jeder Zeit „Garten" (hortus) genannt und wo eines Gartens gedacht wird, steht das Wort „Erbgut" (haeredium), weil man denselben als das wichtigste Zubehör einer Villa ansah (Pl. XIX. 19) und vielleicht damals schon, wie später, die zweite Speckseite (altera succidia) eines guten Hofes nannte (Cic. sen. XVI. 8).

Die altrömischen Männer entlehnten häufiger von Thieren und Feldfrüchten, als von Bäumen ihren Namen; ich kann dafür nur ein Beispiel aus späterer Zeit, den Lorbeerbaum, anführen, von welchem Laurea Tullius, der Freigelassene Cicero's, welcher auch der Verfasser eines schönen Gedichtes ist, sich nannte, der Zweig aber, der die Sänger in den heiligen Spielen ehrte, gab dem Fronditius, jenem ruhmwürdigen Gliede unseres Heeres, der, das Haupt mit einem Baumzweige (frons) bekränzt, über den Volturnus schwamm und gegen Hannibal große Thaten verrichtete, und der Wurzelausschlag (stolo) dem Licinius, der jeden Sprößling bis auf die Wurzeln aufgrub, so daß auf seinem Gute kein einziger Ausläufer zu finden war, Namen oder Beinamen (Varr. I. 3). Häufiger trugen sie ihre Namen auf Obstsorten, die sie gezüchtet oder eingeführt hatten, über. Die alten tüchtigen Haus- und Landwirthe verlangten auch, daß ihre Meier des Obstbaues kundig seien (Virg. Ecl. IX. 30), gaben denselben brauchbare Wein- und Baumgarten-Sclaven (vinitores, arboratores) zur

Seite und ertheilten den Meierinnen Vorschriften über die angemessenste Behandlung und Aufbewahrung der Baumfrüchte (Col. XII. 2). Bei der Anlegung der Villen nahmen sie auf die geeignete Stelle für den Garten, bei dem Aufbau des Villenhauses auf den Platz für das Obst (oporotheca), auf die Wein-, Oel- und Honigzelle (cella vinaria, olearia, mellaria), deren reicher Vorrath als Kennzeichen eines wohlhabenden und strebsamen Landwirthes galt (Cic. senect. XVI. 8), erforderliche Rücksicht. Manche, wie Scipio und Valerius Corvus, führten Hacken und Spaten, Sägen und Schneidelmesser mit erfahrener Hand und M. Cato zog sich, nachdem er dem Staate die ehrenvollsten Dienste geleistet, auf sein Landgut zum Betriebe der Landwirthschaft zurück und machte sich durch Aufzeichnung seiner bewährten Grundsätze über Wein- und Oelbau auch um alle Nachkommen verdient. Er stellte den wichtigen Grundsatz auf: „Ein Landgut mußt du in der Jugend anpflanzen! Erst anpflanzen, dann aufbauen!" (Pl. XVIII. 6). — Namentlich empfiehlt er Aepfel- und Birnbäume, Granaten und Quitten, Speierlinge, Wallnüsse, Oelbäume und Reben. Es läßt sich annehmen, daß zu seiner Zeit manche von ihm nicht angeführte edle Sorte Obst in Italien schon vorhanden, wenn auch noch nicht genug bekannt oder verbreitet war. Später, als die Majestät des Reiches die Länder des Erdkreises in Verbindung gebracht und Handel mit feierlichem Frieden sich gesellet hatte, wurden wiederholte und erfolgreiche Versuche zur Einführung von Bäumen und Obstsorten gemacht (Pl. XIV. 1); man weiß von Einigen nicht nur das Jahr, sondern auch die Namen der Männer, durch welche sie verpflanzt wurden. Obstzucht wurde je länger je mehr ein Hauptgegenstand der römischen Landwirthschaft; mit dem Villengarten beschäftigte sich nicht blos der Bauer, sondern auch der Staatsmann, Feldherr und der Gelehrte. Felder und Weinanlagen wurden mit Fruchtbäumen besetzt, daß Italien auch in dieser Beziehung mit Griechenland, wo man sich sehr viel auf reiche Fruchtgefilde, auf mit Gewächsen aller Art bepflanzte Gärten und Auen weiß (Lucian. Patr. 10), sich messen kann. In Folge stärkerer Anpflanzungen und sorgfältigerer Culturen erzog man schon vor der Zeit der Cäsaren eine größere Menge Obst, als um den dritten punischen Krieg (Varr. I. 7), und wie ungeheuerlich auch Villen, Gärten und Anpflanzungen durch die Bürgerkriege verwüstet oder ver-

nachlässigt wurden, hat Eifer und Thätigkeit so viel ersetzt und gefördert, daß man fast schelten möchte, daß die durch Geschmack, Größe oder monströsen Wuchs sich auszeichnenden, auserlesenen Obstsorten so verbreitet (Pl. XV. 15; XVII. 1), gesucht oder in den Gärten so geschätzt sind, daß sie als eine den Armen verbotene Speise gelten können (Pl. XIX. 19).

Cäsar vermachte seine an der Tiber gelegenen Gärten dem römischen Volke testamentlich zum freien Gebrauche (Suet. Caes. 83). Von größerer Liberalität war Cimon, der Athener, der bei seinem Leben auf keinem seiner Landgüter und in keinem seiner Gärten, deren er in verschiedenen Gegenden besaß, Wächter zur Beschützung der Früchte (custos fructus servandi causa, ὀπωροφύλαξ, κηπουρος) bestellte, um Niemanden zu hindern, sich nach seinem Wohlgefallen hier Genuß zu verschaffen (Nep. in Cim. 4, 1). Die Angabe beweiset, wie ungewöhnlich in Athen ein nicht gehüteter Garten gewesen sein möge; hier, wie allerwärts, war Baumfrucht eine angriffische Sache, Obstdiebstahl nach der Volksmoral nicht sonderlich strafbar, am wenigsten im Garten des Reichen (Catull. 19, 20). „Unbewachte Frucht ist leicht zu lesen" (Aristoph. Vesp. 634); darum werden für die Gärten, Baumpflanzungen und Weinberge Hüter bestellt, die entweder in dem bewohnbaren Gartenhäuschen (casula, Pl. XXXV. 36, 20) oder in der Wachthütte (ὀπωροφυλακια, capauna, tugurium, Digest. VIII. 3, 6) oder hinter den Zäunen (Theocr. I. 47) den Dieben auflauern, die oft genug in Lüsternheit oder Durstigkeit auch das grüne, rohe, unschmackhafte Obst angehen, wie Alcäus singt, selbst

> Würgende Holzbirn', die mit herbem Geschmacke dem Wandrer
> Scharf anziehet die Lipp' und den verschmachtenden Schlund.

Man wählt als Wächter, je nach Umständen, Knaben oder junge Sclaven, am besten Leute voll Kraft, die angreifend oder angegriffen Handgemenge bestehen und wie Philokleon selbst Gerechtigkeit üben können:

> — — — — Du verdammte Bestie,
> Weißt du nicht mehr, wie ich einst beim Traubenstehlen dich ertappt,
> An den Oelbaum hingeschleppt und wohl und weidlich dich gegerbt? —
> Aristoph. Vesp. 449.

Die Namen derselben sind nirgends erwähnt, mit Ausnahme des Einen, des Aeschylus, dem, als er in seiner Jugend auf dem



Lande Trauben hütete, wie er später selbst erzählte, Bacchus erschien und gebot, Trauerspiele zu dichten (Paus. I. 21).

Die meisten Obstdiebstähle bleiben ungerächt *); sie finden in der Nähe der Straßen und an Wegen Statt; hier stehende Bäume sind zugleich den gewaltsamsten Beschädigungen ausgesetzt. Knaben werfen nach den Früchten mit Steinen und Knütteln, Soldaten stoßen die Lanzen in die Stämme, Reisende biegen und leeren die Aeste, Lüsterne steigen hinauf, auch die Neugierigen, wie der Zöllner im Evangelio, wenn etwa ein Heer kommt oder sonst Außerordentliches sich begiebt. Die Hirten füllen hier ihre Taschen mit Aepfeln und Pflaumen, sei es für sich, sei es zu Liebesgeschenken für ihre Mädchen, — selbst die göttlichen Haine bleiben nicht überall verschont (Ovid. Fast. IV. 741). Daher die Klage Platons in dem nachfolgenden, vielleicht ethischen, Sinngedichte, in dem spricht

Der Nußbaum am Wege.

Nußbaum bin ich, gepflanzt an den Weg hier, und im Vorbeigeh'n
Spielenden Knaben des Stein's immer getroffenes Ziel.
Alle die Aeste zumal und die frisch aufgrünenden Zweige
Sind mir geknickt, vom Wurf häufiger Kiesel erreicht.
Fruchtbaren Bäumen geschieht nicht besser drum. Ich ja, der Arme,
Habe zum eigenen Hohn alle die Früchte gebracht.

In Italien (Mart. X. 94) sind die Rebgärten und Arbusten den An- und Einfällen der Lüsternen schon vor der Zeit der Reife ausgesetzt. Daher bei Leonidas von Tarent

Die Warnung des Weinstockes.

Gerne ja geb' ich die Frucht zum Schneiden dir, aber vollkommen
Reif nur. Schleudre nicht rauhe Gesteine nach mir.
Zürnen ja wird auch Bacchus dem Freveler wider des Gottes
Werke. Lykurgos Loos lasse zur Warnung dir sein.

Die besten Früchte stehlen, die schlechten lassen die Diebe hängen. Daher spricht bei demselben Dichter:

---

*) Der jetzige Italiener ist der polizeilichen Härte abhold, mit der unsere Gärten und Weinpflanzungen geschützt werden. Er findet es unmenschlich, einen durstigen Wanderer oder einen hungrigen Armen schwer zu strafen, weil er ein Paar Feigen oder Aprikosen von dem Ueberflusse des Begüterten genommen. Die Feldhüter (guardiani) schützen daher auch die Obstgärten nicht, weil sie allzu hart gegen die Kinder der povera gente sein müßten. Bei größeren Dieben ist es ohnehin gefährlich, weil sie sich zur Wehre setzen und das Leben nicht schonen. (Stahr, Italien I. 258.)

Der beraubte Birnbaum.

Table mich nicht, den nie mit reifender Ernte geschmückten
Birnbaum, der doch stets früchtebeladen erscheint;
Denn was immer an Zweigen heranreift, pflücket ein Andrer,
Doch, was Hartes verblieb, hängt an der Mutter umher.

Alles Obst ist nach erlangter Reife alsbald zu pflücken; dies auch verlangt

Die nicht sicher stehende Feige.

Wenn du den Obstliebhaber Demokritos irgendwo antriffst,
Mann, so melde du ihm dieses im flüchtigen Wort,
Daß ich Baum mit weißem und schon recht zeitigem Obste
Feigen ihm trage zur Kost, welche des Feuers entbehrt.
Eil' er sich, da mein Stand nicht gesichert, wenn er die Ernte
Vom unbeschädigten Ast anders zu brechen begehrt.

Leonidas v. Tarent.

Wenn der italische Bauer jeden schönen Baum einer besondern Gottheit widmet, scheint er nicht blos von der den Göttern gebührenden Ehrfurcht, sondern auch von der Fürsorge um Baum und um Frucht geleitet zu sein. Alles, was den Göttern geweihet ist, darf ungestraft kein Frevler anrühren, beschädigen oder entwenden; sie führen Aufsicht, schützen und rächen; ihr Name wird darum in die Rinde gezeichnet und ihr Bild in der Nähe aufgestellt. Der allgemeine Schutzgott der Gärten ist Priapus (Lus. Priap. 72); der Landmann stellt sein Bild, welches er kunstlos (Lus. Priap. 63) aus Eichen- oder anderem Holze, die drohende Sichel in der Hand (Tibull. I. 1, 17. Lus. Priap. 29) in den arbeitsfreien Wintertagen selbst zuschnitzte, frei oder in einer kleinen, auf Baumstämmen ruhenden, mit einem Obdache versehenen Capelle (sacellum) auf (Lus. 13) und schminkt und schmückt, huldigt und ehret den Hüter je nach dem Jahreslaufe mit Kränzen der verschiedenartigsten Frühlingsblumen, mit erstgebildeten, durch die Hitze noch nicht getrockneten Aehren, mit Weinblättern (Lus. Pr. 83), lieblich duftenden, natürlichen oder künstlich aus Wachs gefertigten Aepfeln, durch Trauben, Gurken oder andere selbstgezogene Gartenfrüchte (Lus. Pr. 42, 84, 85), außerordentlicher Weise auch durch das blutige Opfer eines Lammes seiner Schafe oder Ziegen; doch die muthwillige, eßlustige Jugend, Mädchen sogar (Lus. Pr. 21), hungrige oder durstige Wanderer, ausgelernte Diebe (Catull. 19), Hirten und Sclaven unterhalten so wenig Scheu vor dieser oder einer andern der kleinen über Culturfelder waltenden Gottheiten (Lus. 13), daß sie unge-

3*

scheut einbrechen, den phallischen Hüter verspotten, Kohl und Obst rauben (Lus. 21), die Opfergaben (Lus. Pr. 58), die Sichel (Lus. 55), sogar das Standbild mitnehmen, die Aeste der Bäume abbrechen und sonst mancherlei Muthwillen und Bosheit begehen. Größere Beschädigungen werden durch die bei ihren Wachtfeuern übernachtenden Hirten und die mit Kienfackeln versehenen Nachtreisenden in fernen oder an Straßen gelegenen Gärten verursacht, die Oelbäume namentlich angesteckt, die Pflanzschulen ab- oder eingeschnitten. Die Geldstrafen, welche die XII. Tafeln auf muthwilliges Verletzen oder Abschneiden, und die spätern Verordnungen, welche auf Baumfrevel die Strafe des Straßenraubes, das Abhacken der Hand, setzten, erweisen hinlänglich, wie wenig Anpflanzungen durch das sittliche Gefühl der Italer geschützt waren. Von tiefer Rohheit zeigt, daß Menalkas, der junge Ziegenhirt, ungescheut solche Unthat selbst erzählt und zusetzt, daß die Andern

Damals, da sie sahen, wie Mykons Rebengehölz ich,
Sammt der sprossenden Schul', einschnitt mit tückischem Messer
Virg. Ecl. III. 10.

hell auflachten. Wie sehr auch so bosbafte Streiche oder die Schädigungen des Weideviehes, namentlich der Ziegen oder der Schanzpfähle (Propert. IV. 3, 19) und des Feuerholzes bedürftigen Soldaten den Liebhaber von Bäumen schmerzen, so möge er sich weder dadurch, noch daß man ihm saget,

— — Dein Obst wird pflücken der Enkel,
Virg. Ecl. IX. 50.

oder ihn erinnert:

Du mußt die Erde, Wohnung und holdes Weib
Verlassen, und der Bäume, von dir gepflegt,
Wird, außer düstern Grabcypressen,
Keiner dem kurzen Besitzer folgen,
Hor. Od. II. 14, 24.

abhalten lassen, Anpflanzungen zu machen und zu pflegen. Edel und würdig ist diese Beschäftigung für den Mann, er schafft ja Schönes, richtet Nützliches ein und erzeugt, was zur Ernährung der Menschen und zur Verehrung der Götter erforderlich ist (Cic. senect. 16, 17). Wohl dem Greise, dem mit der Lust auch die Kraft geblieben, im Garten zu arbeiten, und wie jener Alte zu sagen:

— — — Mann's genug bin ich zu Dreierlei:
Erstlich für den Rebengeschoß Furchen lang hinzuzieh'n,
Dann daneben einzusä'n Sprößlinge des Feigenbaums,
Drittens auch veredeltes Gesenke noch, so alt ich bin;
Und um mein ganzes Gut zieh' ich Oelbäume rings,
Daß wir uns am Neumond salben können. — —

|Aristoph. Acharn. 996.

Garten (hortus) bezeichnet im weitesten Sinne des Wortes ein eingehegtes Stück Land (χορτος, chors, cohors, cors, cortis) zur Erzeugung ökonomischer Gewächse (hortensia, Pl. XIX. 6, 8). Die sorgfältigere Sprache (Col. I. 6. Pall. I. 34) unterscheidet zwischen Obstgarten (pomarium) und Gemüsegarten (hortus); beide aber sind nicht selten mit einander verbunden. Wie im Garten des Alcinous, stehen im Hage Bäume, Reben und Gemüse, wenn auch in besondern Abtheilungen, womit jedoch keinesweges ausgesprochen sein soll, daß es nicht auch ausschließliche Baum-, Gemüse- und Weingärten gebe.

Der älteste Kohlgarten wird bei Moses (5. Mos. 11, 10), der älteste griechische Weingarten bei Homer auf dem Schilde des Achilles erwähnt:

— — Ein Rebengefilde, von schwellendem Weine belastet,
Schön gebildet aus Gold; doch schwärzlich glänzten die Trauben,
Und lang standen die Pfähle gereih't aus lauterem Silber,
Rings dann gezogen ein Graben von dunkler Bläue des Stahles,
Sammt dem Gehege von Zinn.

Hom. Il. XVIII. 561.

Aus Italien sind keine derartigen Nachrichten auf uns gekommen, doch weiß man, daß hier in der ältesten Zeit der Garten der Acker und die Nährquelle des Armen war (Col. XI. 3). Er ist's noch; während der Kunstgärtner (topiarius) in dem Garten des Reichen von größerem Umfange und mehreren Abtheilungen neben den gewöhnlichen auch theure, ausländische Bäume und Gewächse erzieht, der Gebieter das zu Beeten und Pflanzungen bestimmte Feld, in der Mehrzahl (hortuli, Gartenfelderchen) benennt, und von Sclaven beschicken läßt, arbeitet der Bauer mit eigener Hand (Long. II. 3) oder unter Beihülfe seiner Kinder (Hor. S. II. 2, 114), pflückt sein Obst, verschneidet sein Reis (Hor. Ep. 2), baut seinen Kohl (Hor. S. II. 2, 63) und ist dabei frohes Muthes (Hor. Ep. I. 7, 30).

Gärtnerwaaren sind in der Stadt sehr begehrt und waren es von jeher, weil sie stets zur Hand, leicht zuzubereiten, keines

Feuers bedürftig, darum holzersparend, wohlschmeckend und zur Sättigung zu haben sind. Die Männer des Staates erbauten und genossen sie;

— — Ja, was an Kohl er im bescheidenen Garten gesammelt,
Legt ein Curius selbst auf niedrige Heerde, den heutigen
Tages der schmutzige Gräber verachtet im mächtigen Fußring.
Juven. XI. 78.

Wären doch jene Zeiten geblieben, wo man auch den Herren Gemüse vorsetzte (Hom. Od. VII. 127. Il. XI. 630. Athen. I. 45) und ganze Völker davon lebten. Der Krankheiten würden weniger sein, denn Blattgemüse, Salate und geessigte Kräuterspeisen (acetaria) sind gesund, leicht verdaulich, den Leib weich haltend, den Stuhlgang befördernd (olera mollia, lenia, levia, herbae mites, molles, Mart. IX. 17. Apic. III. 15. Pl. XXII. 16), die Sinne nicht beschwerend, das Verlangen nach Brod erregend (Pl. XIX. 19). Wegen ihres Gesundheit förderlichen Einflusses wurden daher auch bei den Tempeln des Aeskulapius Gärten angelegt und Herakles erscheint in der Eigenschaft eines Abwehrers der Uebel und Spenders der Gesundheit unter den ersten Förderern des Gartenbaues (Sprengel, Gesch. der Mediz. I. 178, 200). Jeder Bauer zieht sich sein Gemüse selbst im eigenen Garten (λαχανίζειν); die Aufbewahrung und Einmachung, sowie die Aufsicht über die Vorräthe im Innern des Hausraumes (penus), namentlich über die Obstkammer (pomarium), gebührt der Hausfrau, die sonst auch den zur Ernährung der Familie bestimmten Hausgarten (περικηπος, Diog. Laert. 9, 36. Schol. ad Aristoph. Vesp. 480. πρασια, πρασιαι, Hom. Od. VII. 127; XXIV. 246) zu pflegen und zu besorgen hatte. War derselbe nachlässig gehalten, so schloß man, daß die Hausfrau nachlässig sei und lediglich aus der Fleischkammer oder vom Markte zehren lasse. So lebte man auf dem Lande in wahrhaft unschuldiger Weise; ohne Koch, ohne Würze, mit Pfeffer, den wir aus Indien über das Meer herbeiholen, war das Mahl bereitet; das Geld blieb zum Verkehr im Lande.

Cato empfiehlt den Betrieb des Gartenbaues, namentlich in der Nähe der Stadt, wo alle Arten Gewächse reichlichen Absatz finden. Die Bauern kommen hierher mit Kranzblumen aller Art (coronamentum), mit Grünwaaren (viridia, βοτανια, Athen. II. 77, 7, 41. Col. XII. 8) als Porree, Lactica, Beta, Kohl und

dergl. oder mit Trauben, Aepfeln, Birnen, Oliven, Feigen, pränestinischen, griechischen und kahlen Nüssen, mit den verschiedenen Sorten Lorbeeren, Myrthen (Virg. Ecl. II. 54; III. 63; VII. 6) und was sonst der Garten je nach der Jahreszeit bietet. Grünwaaren werden in Körben (Col. X. 85) oder auf Lastthieren, unter Umständen auch zu Schiff (Pl. Ep. II. 65), Obst aber, wegen der ihm eigenthümlichen Schwere, zumeist auf Eseln gebracht, was auch an Festtagen erlaubt ist.

Oftmals lastet mit Oel dem langsamen Esel die Schultern
Oder geringerem Obste sein Herr und bringet den Mühlstein
Oder den Klumpen des Pechs von der Stadt heimkehrend zur Wirthschaft.
Virg. G. I. 273.

Der Verkaufsplatz für Obst, Gemüse und andere häusliche Tagesbedürfnisse ist der Grün- oder Gemüsemarkt (forum olitorium); hier kommen Bauern, Gärtner und Gemüsehändler (*κηπουρος*, *λαχανευς*, olitor) zusammen, singend, jauchzend, schreiend. Das mit dem Geknarre der Wagen und den Stimmen der Lastthiere gemischte Rufen der Verkäufer erinnert an den Kleinmarkt zu Athen:

— — Kauft Kohlen, kauft! —
Kauft Essig! — Oel! Ja wo man selbst das Wort nicht kennt.
Aristoph. Ach. 34.

Obsthöker und Obsthökerinnen (pomarii, *ὀπωροπωλης*, *ὀπωροκαπηλος*), darunter Manche aus Syrien, stets dem gemeinsten Stande angehörig und im tuscischen Viertel, in der Nähe des Forums, wo auch das altsaturnische Bild des Vertumnus (signum Vertumni) stand, wohnhaft (Hor. S. II. 3, 227) treiben hier mit andern Victualien-Händlern Geschäfte; dies der Sammelplatz der Einkäufer von Obst, Gemüse, Eiern u. drgl. (obsonator), welche zu diesem Zwecke in vornehmen Häusern gehalten (Senec. Ep. 47) und durch ihre Betrüglichkeit bekannt sind (Spart. in Hadr. 17). Wie laut auch der Lärm sei, die kreischende Stimme eines Weibes, einer Syrerin, erstickt die der Männer und Milchmädchen; sie schreit:

Hier sind liebliche Käs' auf Binsengeflechten getrocknet! —
Hier sind Pflaumen, wie Wachs, reifend in herbstlicher Gluth;
Auch Kastanien-Nüss' und rothgesprenkelte Aepfel,
Ceres im reinlichen Schmuck, Amor und Bacchus sind hier!
Auch die Traub' am geringelten Sproß und die blutige Maulbeer',
Und auf Binsen gelehnt dunkle Melonen des Beets.
Virg. Cop. 17.

Je mehr der Reichthum, die Lüsternheit und die Tafelgenüsse der Stadt in Zunahme gekommen sind, um so theurer und begehrter ist das Obst, insbesondre das haltbare und frühzeitige geworden.

> Seltnes erfreut! — Es findet das Erstobst größeren Beifall;
> Höher gepreis't ist die Ros', welche der Winter erzeugt.
>
> Mart. IV. 29, 3.

Man versichert, daß in der Nähe von Rom, wo sich freilich das beste (Mart. X. 94) und, der catonischen Vorschrift gemäß, das früheste Obst vermuthen läßt, einzelne Birnbäume für 2000 Nummen verkauft werden und daß in der Kaiserzeit ein einzelner Obstbaum mehr einbrachte, als früher ein Landgut (Pl. XVII. 1). Am theuersten sind die Pfirsichen der persischen Sorte, von denen das Stück, als sie vor 30 Jahren aufkamen, mit dreißig Nummen bezahlt wurde (Pl. XV. 11). Der Obstverbrauch ist aber auch außerordentlich stark; man ißt dasselbe als liebliche, gesunde, leicht verdauliche, den Leib öffnende Speise, die gute Säfte giebt, in dem verschiedensten Zustande, zur Kühlung des Gaumens sehr gern frisch und, wie Augustus, noch nicht ganz reif und säuerlich. Dann aber ist es ungesund und beschwerend (Cels. II. 18, 20), wie dann, wenn nichts Festes dazu gegessen oder das Maß überschritten wird. Einen stärkern Obstesser hat es schwerlich jemals gegeben, als den Cäsar Claudius Albinus. Er, nicht nur Obstfreund, wie Gallienus, welcher aus Sonderbarkeit drei Jahre lang Trauben aufbewahrte, in kindischer Spielerei Castelle von Aepfeln und Birnen aufführte, im höchsten Winter Melonen auftragen ließ, einen Monat um den andern grüne Feigen und frisch abgenommenes Obst vorzeigte und Anweisung gab, wie das ganze Jahr Most vorräthig sein könne (Trebell. Poll. in Gall. 16), verzehrte nüchtern die kaum glaubliche Menge von 500 getrockneten Feigen (ficus passaria) der callistruthischen Sorte, hundert campanische Pfirsichen oder 20 Pfd. lavikanische Trauben oder 10 ostiensische Melonen (Capitol. in Alb. 11). Noch weniger als in den Zeiten der Republik darf jetzt Obst bei dem Nachtische fehlen (Mart. X. 48); Datteln, Feigen, Aepfel, süße Eicheln, Birnen, Nüsse und Damascener Pflaumen sind liebliche Zugabe bei Gastmahlen, welche, wo nicht frisch, eingelegt oder getrocknet, auf Honigkuchen (liba sigillaritia) versüßt zu ungewöhnlicher Zeit als leckere Speise

den Gästen dargeboten werden. Nicht blos in dem reichen, sondern auch in dem bescheidenen Hause des Städters, Bauers oder des mit vornehmer Sitte unbekannten Pachtwirthes, ist's die beste Bewirthung. Der herabgekommne Ofella erzählt:

> Wann einmal ein Gast mir erschien nach geräumiger Zeitfrist,
> Oder ein Regen erwünscht, dem von Arbeit Freien, der Nachbar
> Mitaß, waren vergnügt bei dem Fisch, nicht welcher von Rom kam,
> Sondern dem Böckchen und Huhn; dann zierte die hängend bewahrte
> Traube zugleich mit der Nuß und der doppelten Feige den Nachtisch.
> Hor. S. II. 2, 118.

Der Meier und Colon kann den Göttern (Propert. IV. 2, 13) und der auf dem Gute angekommenen Herrschaft nicht besser huldigen, als mit Obst, welches er ihr selbst überreicht oder durch seine stämmige Tochter (Mart. III. 58, 39) überreichen läßt. In Blumen und Laub wohlgeordnet liegend, ein Hochgenuß für Auge, Geschmack und Geruch, darf er sein Ehrengeschenk mit dem Korydon's, des Oberhirten, kühnlich vergleichen:

> Ich will grauliche Quitten mit zarter Wolle dir sammlen,
> Auch Kastanien-Nüsse, die sonst Amaryllis nur liebte,
> Wächserne Pflaumen dazu; auch diese Frucht wird geehrt sein! —
> Lorbeerlaub auch brech' ich und Dein's, o benachbarte Myrthe,
> Weil ihr also gepaart balsamische Düfte vermischet.
> Virg. Ecl. II. 51.

Um das Wohlgefallen des Dominus oder der Domina zu gewinnen (Virg. Ecl. II. 56), trägt er das Geschenk auch selbst zu der Stadt (Mart. VII. 49), Mancher, seine Kinder zur Seite, welche es den Kindern des Gebieters übergeben. Er steht noch in der altländischen Sitte, die namentlich in den Saturnalien sich erhalten, nach welcher Verwalter den Besitzern (Mart. VII. 53, 7), Clienten den Patronen, Freunde den Freunden (Mart. V. 18; X. 94), Gartenbesitzer den Städtern, Eltern den Kindern, Geliebte den Geliebten (Ovid. Art. II. 263. Propert. II. 25, 70) Aepfel, Nüsse, Feigen und andere schmackhafte, wohlaufbewahrte Früchte, dazu auch Kränze und kleineres, im Garten oder Walde eingefangenes Gevögel, namentlich Drosseln, zur Ehrengabe (pompa) machen.

> Liebesgeschenk war den Alten dem Ast entschüttelte Quitten,
> Und, in Körben gehäuft, purpurne Beeren zu weihn;
> Bald Violen zu pflücken vom Strauch, bald darunter zu mengen
> Lilien, welche das jungfräuliche Körbchen durchglühn;

Auch mit eigenem Laub umhüllete Trauben zu bringen,
Oder den Vogel, mit buntfarbiger Feder geschmückt.
Propert. III. 11, 27.

Jeder Athener hatte zur Vermehrung des Lebensgenusses und Wohlstandes (Aristoph. Acharn. 637) an seinem Hause auf dem Lande außer einigen Rosen- und Veilchenbeeten (ῥωδωνια, ἰωνια) und Myrthenhecken, Feigen- und Oelbäume (Pollux I. 229) oder Weinstöcke, die er sorgfältig pflegte (Aristoph. Ach. 994). Obst und Oel war ein wichtiger Gegenstand der athenischen Ausfuhr, besonders nach dem an diesen Producten armen Aegypten (Theophr. II. pl. IV. 3. caus. pl. VI. 12. Pl. XV. 7), wobei viel Geld verdient werden konnte (Plutarch. Sol. 2). Die Agrigentiner wählten als Handelsplatz mit Wein und Oel Karthago und tauschten ihre Baumfrüchte gegen die Schätze des früher auf niedriger Culturstufe stehenden Libyens ein (Diod. S. XI. 25). Die unglaublich großen Reichthümer, welche sie gewannen, wurden für sie Veranlassung, ihr ganzes Gebiet mit Reben, Oliven und andern Bäumen dicht zu bepflanzen, von denen sich reiche Erträge ergaben (Diod. S. XIII. 81). — Seitdem sich in Italien der Obstbau verbessert und der Obstbegehr vermehrt hat, ist auch die Anzahl der fruchttragenden Bäume gewachsen und die Gartenflächen sind ausgedehnt worden (Spart. in Sev. 4). Man wird nicht viele Villen finden, denen der Obsthain (pomarium, pometum) gänzlich fehlte; er bildet ein wesentliches Zubehör des Hauses des Armen (Col. III. 1; XI. 3. arb. 1), welchen er guten Theiles nährt, und des Reichen, dessen Einkünfte und Vergnüglichkeiten er mehrt. Ansehnliche Summen werden auf Ankäufe und Anlagen verwendet (Mart. V. 62. Pl. Ep. VIII. 18), dem Getreidebau weniger entsprechende Grundstücke der Baumzucht zugewiesen (Varr. I. 6) und vordem unbebaute oder mit Wald bestandene Stellen fruchtbaren Bodens zum Wein- und Obstbau angekauft. Aurelian that dies in ausgedehntem Maßstabe in den oberen Theilen Italiens (Vopisc. Aurel. 48).

---

2. Die Anlage der Pflanzungen.

Es ist aufgefallen, daß Virgil in dem „Landbau" den Obstbau gänzlich unberührt gelassen hat, der, dichterischer Darstellung auch nach römischer Anschauung nicht unwerth, zur Zeit des Dichters in Ansehn stand und an sich angethan war, dessen bei Anlage des Werkes gehegten Absicht, den erstorbenen Sinn der Römer für Landleben und ländliche Beschäftigung zu beleben, zu entsprechen. Die Ursache liegt vielleicht darin, daß er die für die Zucht der Rebe, des edelsten und für sein Vaterland wichtigsten Baumgewächses, aufgestellten Grundsätze auf die minder wichtigen Obstgewächse anwendbar fand, vielleicht schien ihm nicht angemessen, kleinliche Dinge in das Kleid der Dichtung aufzunehmen, — gewiß aber hat er aus der großen Anzahl hieher bezüglicher Gegenstände nur „Blüthen gebrochen," indem er nur drei Sorten Oliven und Birnen, von den Aepfeln nur den assyrischen anführt, alles übrige Obst aber unbeachtet liegen läßt (Pl. XIV. 1). Den Späteren ist auf diese Weise eine Quelle nicht erschlossen geblieben, welche der Alterthumskunde reichlichen Zufluß und tiefe Einblicke in die obstbauliche Cultur in augusteischer Zeit gewährt haben würde. Columella, in späterer Zeit, hat zwar den Versuch gemacht, die Lücke, welche „der göttliche Dichter" gelassen, auszufüllen, was er aber in gebundener oder ungebundener Rede über den „Gartenbau" hinterlassen, ist kaum mehr als ein Versuch, der, dichterischen Werthes baar, die Unfähigkeit des Verfassers zur Bearbeitung des Stoffes unter dem Mantel der Gelehrsamkeit verbergen will. Er ehrt sich in Bescheidenheit selbst, wenn er das Bekenntniß ablegt, daß er nicht ohne Scheu an diesen zarten, fast verwaiseten Gegenstand gegangen sei und sein „Gedicht über den Gartenbau" nur als einen unbedeutenden Theil seines zusammenhängenden landwirthschaftlichen Werkes angesehen wissen will. Wir freuen uns der Erhaltung dieses ergänzenden Buchtheiles, in welchem ein ziemlich vollständiges Bild des Umfanges und Zustandes des Gartenbaues in schon fortgeschrittener cäsarischer Zeit und eine Zusammenstellung der damals herrschenden, großen Theiles sehr beachtenswerthen gartenbaulichen Ansichten und Grundsätze enthalten ist; hätte dem Verfasser mehr Geist und dichterische Anlage

oder Sprache zu Gebote gestanden, der Wille fehlte ihm sicher nicht, würde er vielleicht sich den Prachtgärten zugewendet haben, welche die reichen Römer seiner Zeit nicht blos in Italien, sondern auch in den Provinzen besaßen. Ein solches Werk hat aber Italien nicht aufzuweisen, und vielleicht giebt es keinen Gegenstand der Alterthumskunde, über welchen wir so mangelhafter Kenntnisse sind und bleiben werden, als diesen. Außer Columella, Plinius und Palladius hat kein Römer über römischen Obstbau Nennenswerthes geschrieben; uns wurde auf diesem wenig bestandenen Felde die schwere Aufgabe, weit umher zu suchen und die zur möglichsten Vervollständigung dieses „Bildes" erforderlichen Farbestoffe, wie Sandkörner auf unbegrünter Area, einzeln zusammenzutragen.

Wo Anpflanzungen obsttragender Bäume gemacht werden, kommt zwar vor Allem Boden und Beschaffenheit der Luft in Betracht; es ist aber sehr schwer in diesen Beziehungen ins Einzelne gehende, allgemein gültige Vorschriften zu geben, weil in beiden Beziehungen so große Verschiedenheiten Statt finden, die Natur auch nicht wollte, daß wir darüber zur vollen Gewißheit kommen sollten und darum die Fehler eines Erdreiches entdecke, nicht aber für jeden einzelnen Fall sichere Kennzeichen seiner Güte an die Hand gegeben hat (Pl. XVII. 3). Mancher Boden widersetzt sich den Bäumen gänzlich; eingepflanzt gedeihen sie nicht, sie wachsen hungrig, setzen Moos an, versagen die Frucht, verändern ihre Natur, auch Blätter und Früchte. Oft wirkt dazu das klimatische Verhältniß der Gegend, oft aber liegt auch die Ursache in der Schwäche der Pflanzreiser, zuweilen in einem eigenthümlichen Ekel oder in der Widerspenstigkeit der Baumart, die eigensinnig an einem gewissen Lande oder Boden hänget (Pl. XVI. 57). So wächst die Balsamstaude nur in Syrien und zwar in einem Thale (Diod. S. XIX. 98. Theophr. IX. 6) oder in Judäa in zwei königlichen Gärten, deren einer nur zwanzig Juger, der andere weniger enthält (Pl. XII. 54; XVI. 58), und der Citrus trägt nirgends, als wo er einheimisch. Der Palmbaum will nicht aller Orte wachsen, wenigstens nicht tragen; wenn er ja Früchte verspricht, auch wohl schon zeigt, so sind's erzwungene Geburten, die nicht zur Reife gelangen. Die Zimmtstaude ist zu zart, als daß sie sich aus dem Vaterlande des Bacchus in das benachbarte Syrien könnte verpflanzen lassen, und die so rei-

zende Nardenstaude trägt, nach dem vom König Seleukus angestellten Versuche, in Arabien nicht, wenn sie nur aus dem nahen Indien, wäre es auch zu Schiff, übergeführt wird. Lassen sich gleich die meisten Bäume erbitten, in fremde Länder zu wandern, und die Böden dahin bringen, solche Ankömmlinge zu nähren, so ist es doch gänzlich unmöglich, die Luft zu bewegen, daß sie ihre zu große Hitze oder Strenge mildere (Pl. XVI. 58). Der Baumzüchter darf daher, wenn er Erfolge sehen will, nur solche Arten anpflanzen, die erfahrungsmäßig den gedachten ungünstigen Einwirkungen widerstehen, und muß, weil nicht jede Bodenart für jede Baumart gleich entsprechend ist, für seinen Garten die besonders berücksichtigen, welchen der Boden besonders zusagt (Pl. XVII. 2). Weislich war der Garten der laurentinischen Villa mit Maulbeer- und Feigenbäumen besetzt, weil dieselben dort das geeignete Erdreich fanden, Andere aber nicht gediehen (Pl. Ep. II. 6, 15).

Es ist ein der Erfahrung abgezogener Grundsatz, daß Baumzucht allenthalben getrieben werden kann, wo die Rebe gedeihlich (Col. V. 10) und der Boden für Feldfrüchte gut ist (Pl. XVII. 3). Man sieht am Cephissus, an den Stellen, wo sich die beste Weide und der beste Getreidebau findet, die Obstbäume im vortrefflichsten Wuchse, denn der Boden ist, wie ihn das Getreide verlangt, mild, feucht, angeschwemmt (Paus. X. 33), kurz so beschaffen, daß er jene Gegend vor jeder andern in Phocis zur Cultur geeignet macht. Damit soll aber nicht behauptet sein, daß Schwemmland zur Baumzucht überhaupt das beste sei, denn ein solches bleibt, auch wenn von sehr guter Qualität, nicht lange fruchtbar, und weil oftmals wasserhaltig, altern die darin stehenden Bäume ziemlich bald; vor Allem sagt's der Weide zu (Pl. XVII. 3). — Die Behauptung, daß der beste Baumboden dort sei, wo der Baumwuchs am höchsten geht, ist nicht ganz richtig, denn oft ist dies nur bei einer gewissen Baumgattung oder in einer gewissen Gegend der Fall; kein Baum erreicht die Höhe der Tanne, ich weiß aber keinen, welcher ihr in gleicher Weise auf die Berge nachfolgen könnte. In dem Gebiete von Venafrum erwachsen die trefflichen Oelbäume in Kiesboden, in der bätischen Provinz aber in fettem Lande (Pl. XVII. 3); darum stellen wir die Behauptung auf, daß sich die Tauglichkeit eines Bodens für Baumzucht nicht ausschließlich nach der Lage, Beschaffenheit oder Triebkraft beurtheilen lasse, daß vielmehr die natürliche, gewissen Bäu-

men entsprechende Beschaffenheit des Bodens **der sichere Maßstab** sei (Pl. XVII. 11).

Außer dem Boden sind die besondern klimatischen Verhältnisse, Luftzüge und Winde in Betracht zu ziehen. Bäume sollen womöglich nordöstliche Richtung haben, denn sie lieben den aus dieser Himmelsgegend kommenden Wind. Der Aquilo ist für alle Wesen der gesundeste (Pl. II. 48), ihnen aber ganz besonders diensam, wenn er den ganzen Winter hindurch vorherrscht; er hindert das frühe Austreiben der Knospen im Frühjahre, befördert die Bildung dichteren Zweigwerkes, festeren Holzes und, wie Demokrit glaubt, Wohlgeruch der Früchte (Pl. XVII. 2; 37, 8). Ein gewisser Grad von Kälte ist den Meisten nützlich und zur Dauerhaftigkeit beiträglich, doch kommt es auch darauf an, wann und unter welchem Winde dieselbe einfällt. In Pontus und Phrygien leiden manche Bäume durch Kälte, wenn sie 40 Tage nach der Brumalzeit anhält, und sterben, wie in Italien, ab, wenn nach der Knospenentwickelung ein vom Nordwinde beigeführter starker Frost einfällt (Pl. XVII. 2).

Der Südwind (auster, notus),

— Der hoch aus dem Meere
Stürmt, ist Saaten und Bäumen und auch den **Heerden zum Unheil.**
Virg. G. I. 144.

Er schmeichelt den Stämmen, lockt Triebe und Blüthen zu zeitig; nach Statius sterben die schwellenden Rosen von seinem Gluthauche ab; er kränket die Weinhügel, ermattet die Blüthen, besonders der Mandeln und Birnen, und tödtet die neugebildete Frucht, auch wenn er ohne Regen den Himmel umwölket. Alle südwärts stehenden Bäume verlieren, wie die an Mauern, ihre Blätter zuerst (Pl. XVII. 2), — Gründe genug, daß man diesem Winde weder Bäume noch Reben zuwende (Pl. XVIII. 76).

Es giebt Gegenden, denen gewisse Winde und zu gewissen Zeiten höchst schädlich sind; so der Atabulus in Apulien (Hor. S. I. 5, 78) und der Olympias in Euböa. Wehet der Erstere in den kürzesten Tagen, erfrieren die Bäume an Flüssen und in Thälern und werden so dürr, daß sie die Sonne nicht wieder beleben kann (Pl. XVII. 37, 8); wenn der Südwestwind zu Methana in Trözenien aus dem saronischen Meerbusen auf die ausschlagenden Weinstöcke fällt, vertrocknen deren Triebe (Paus. II. 34), was in den bätischen Küstenländern gleicher Weise

eintritt, wenn sie von dem Süd- oder Südwestwinde bestrichen werden. Der Nordwestwind (Circius) mäßigt in Etrurien, Ligurien und dem narbonischen Gallien die vertrocknende Sommerhitze (Vitruv. I. 6. Pl. II. 46), er ist aber von solcher Heftigkeit, daß er Bäume ausreißt, Dächer abwirft, faustgroße Steine und groben Kies aufwirbelt, ja Männern Kleider und Waffen abreißet und Reiter von den Pferden wirft (Diod. S. V. 25, 26). Weinpflanzungen dürfen ihm nicht entgegen, vielmehr so gestellt werden, daß er dieselben in schiefer Richtung trifft (Pl. XVII. 2).

Die Seewinde sind in manchen Gegenden diensam, in andern dagegen vielen Gewächsen schädlich (Pl. XVII. 2); auf der laurentinischen Villa vertrocknet der Buchsbaum, wo er von denselben und von dem wenn schon nur entfernten Dunste des Meeres betroffen wird.

Der kluge Hausvater macht Pflanzungen stets an solchen Stellen, wo sie von den in seiner Gegend schädlichen Winden am wenigsten bestrichen werden, doch kann er sich den Feindseligkeiten der Natur nicht gänzlich entziehen.

Bäume und Saaten haben in Betreff des Winters gleiche Wünsche; vom Nordwinde erzeugte Kälte können sie nicht wohl vertragen (Pl. XVII. 7);

> Bäumen ist Winterfrost das Verderblichste!
>
> Theocr. VIII. 57.

bei warmer Witterung dagegen schlagen die Gewächse auf dem größten Theile der Erde früh aus und die Triebe werden durch später noch eintretende Fröste leicht zerstört. Nachwinter sind allen Bäumen schädlich, weil sie Knospen und Blüthen tödten, hauptsächlich den wilden, welche im dichten Stande weder Sonne, noch freie Luft, auch keine besondere Pflege genießen. Wer giebt sich die Mühe, einen jungen Wildstamm mit Stroh zu umwickeln? — Lang liegender Schnee ist dienlich; er giebt ihnen nach Maßgabe ihres Durstes eine reine und recht leichte Feuchtigkeit, durch welche sie gleichsam an der Mutterbrust der Erde ernährt werden (Pl. XVII. 2); fällt er aber in Masse oder friert er bei Kälte auf, wird er, selbst Wäldern, verderblich:

> Du sieh'st, wie dort im Glanze vom hohen Schnee
> Sorakte steht, wie die ringende Waldung
> Der Last erlieget und die Ströme
> Starren vom eisigen Winterfrost! —
>
> Hor. Od. I. 9, 1.

Die Gedeihlichkeit der Pflanzungen und der Obsternten ist nur zum Theile von dem Hausvater, bei weitem mehr von der Natur, Witterung, besonders auch von der größern oder geringern Trockniß der Luft im Sommer abhängig. Bäume lieben feuchten Boden und Regen, wo sie auf Höhen, in trocknen Lagen und auf dürrem Erdreiche stehen. Regenwasser ist für sie Nahrung, namentlich im Herbste, aus der leicht begreiflichen Ursache, weil sie, abgetragen und abgeblättert, stark hungern. Bleibt Regen aus, tritt der Hunger in grandigem Boden stärker als in schwarzem (Geop. II. 9) auf und Hunger zieht endlich den Tod nach sich. Auf der Insel Thera verdorrten, nachdem sieben Jahre kein Regen gefallen, alle Bäume bis auf einen Einzigen (Herod. IV. 151), und diejenigen Gegenden, wo es, wie theilweise in Libyen, gar nicht regnet, sind wüst, thier- und holzlos (Herod. IV. 185). Winterregen erbringen allen Gewächsen die zuträglichste Nässe; wer trockenen Winter wünschet, wünscht gewiß nicht zum Besten der Bäume. Zuträglich sind auch die Nachtregen; die Gewächse genießen sie besser als die Tagesregen, weil die Sonne die Feuchtigkeit nicht sobald wieder wegnimmt. Man sieht Regen auch gern in der Zeit, wo die Bäume ausschlagen, Früchte erziehen und nähren, folgen sie aber gleich nach der durch den Notus gelockten Blüthe, mißräth das Obst gänzlich. Jede Baumart indeß hat besondere Zeiten, in welchen sie Himmelsfeuchtigkeit erwartet, weil jede zu besonderer Zeit treibt, blüht und reift; sie kann darum Einigen, wären sie auch von gleicher Art, auf der einen Stelle schaden, Andern auf anderem Stande diensam sein. Die Winterbirne bedarf Regen zu anderer Zeit als die Sommerbirne, der Weinstock, die Olive und jeder andere Baum, dessen Frucht lange ansitzt. Diejenigen Obstsorten, welche Regen und Thau nicht gut vertragen, sollte man in feuchten und nebelhaften Gegenden gar nicht, oder nach Osten anpflanzen, damit die frühstrahlende Sonne die aufgefallene Nachtfeuchte alsbald wieder abnehme, diejenigen aber, welche ätherische Feuchtigkeit lieben, west- oder nordwärts bringen, damit sie im längeren Genusse derselben bleiben (Pl. XVII. 2).

Vorbedingung eines gedeihlichen Obstbaums ist guter Boden (*γῆ δενδρῖτις*) von mäßiger Güte. Wo derselbe zu wenige Nahrung bietet, magern die Bäume vor Hunger ab, enthält er aber deren zu viele, kommen sie in Ueberfülle der Säfte, durch

ihr eignes Fett um, wie die Harzbäume, die ganz zu Kienholz werden und absterben, wenn die Wurzeln anfangen fett zu werden (Pl. XVII. 37, 2). Die für Gemüsegärten geforderte Milde, Feuchtigkeit und Fruchtbarkeit entspricht dem Gedeihen der Obstgärten; das Land muß jedoch vorher rigolt oder doch tief durchgepflügt werden (Varr. I. 37).

Allem voran erwähl' als Platz der Fülle des Gartens,
Feistes Gefilde, lockere Scholl' und lösbare Rücken,
Haltend und darstellend gegrabene Milde des Sandes;
Auch sei tragbar des Bodens Natur; in üppigem Graswuchs
Schwelle sie an und erzeug' feucht röthliche Beeren des Attich,
Denn der trockne mißfällt, und auch der stauend als Sumpfland
Aussteht immer das schmähende Lied des quakenden Frosches;
Ferner nähr' er von selbst das dichte Gezweige des Ulmbaums;
Wildernde Reb' sprieß' lustig; das Stachelgestrüppe der Waldbirn
Oder die Decke der Pflaum' mit steinigem Kerne entfallend,
Sei ihm zur Freud', ihn bedeck' die Füll' ungebotenen Apfels.
Col. X. 6.

Der Garten des Bauers oder Colonen muß, wie der des armen Moretus (Virg. Mor. 61), in der Nähe seines Hauses (domus), der des größern Besitzers in der Nähe der Villa (Col. XI. 3. Pall. I. 6. Pl. XIX. 22) oder des Herrenhauses (praetorium) liegen (Pall. I. 34). Solche Lage hatten die Gärten des Alcinous, des Jojakim zu Babylon, des Königs Manasse, des jüngern Plinius, die sabinische Villa des Horaz (Sat. II. 6, 2), die dichte Boscage (silva) des Attikus um das tamphilanische Haus auf dem esquilinischen Hügel (Nep. XXV. 13) und Naboths Weinberg, den eben deswegen Ahab gern in einen Kohlgarten umwandeln wollte (1. Kön. 21, 2). Der Arme wird dadurch in den Stand gesetzt, in Mußestunden und bei unterbrochener Feldarbeit fleißig zu arbeiten, der Reiche aber sich ohne belästigende Umwege bei seinem Aufenthalte auf dem Lande zu ergötzen. Blickt er aus seinem Wohngemache, von dem Thurme oder, wie Plinius, von dem Speisesaale seines Tuscums, auf die lieblichen, grünenden Luftauen (vireta), auf die Myrthenpflanzungen, die Platanen, die Buxuswände und die Fülle der Ceresgaben (Mart. III. 58), oder wandelt er unter den kaum durchbrochenen Laubgängen, unter den mannichfaltigen hier aufgestellten Thier- (Capitol. in Anton. P. 3), Götter- oder Menschenbildern, lagert er sich auf die Matten des Grases und schlürft

er die von Blüthenduft durchwürzte, vom Wasser gekühlte und dadurch gesundere Luft ein (Geop. X. 1), weiß er sich in Wonnigkeit, wie sie die Seligen im Elysium genießen (Virg. Aen. VII. 635). Nahe Wirthschaftsgebäude sind für Gemüsegärten oft dienlich, niemals unangemessen (Pall. I. 8); sie geben Schauer und befördern, wie auf der tuscischen Villa, das Fortkommen mancher zärtlichen Gewächse; die Tenne aber sollte, wegen ihres den Blättern feindlichen Spreustaubes, fern und die Miststätte stets etwas höher liegen, damit sie durch den entfließenden Fettsaft ohne Mühe befruchtet werden (Pall. I. 34). Horaz wünschte für sein Landhaus etwas nahen Wald (Sat. II. 6, 3); dies war einer der Vorzüge des Landgutes des Telesphorus (Mart. I. 115), der laurentinischen und ausonischen Villa (Idyll. III. 23). Läßt sich der Wald mit Wiesen in Verbindung setzen, wird der Werth auch des kleinsten Gartenbesitzes erhöhet (Mart. I. 115).

Umhegung (ἔρκος) liegt in dem Begriffe von Hag (χόρτος, hortus), Gehäge oder Garten (Salmas. ad Solin. p. 219) und in der äußern Nothwendigkeit, „denn wo kein Zaun ist, wird," nach morgenländischem Sprüchworte, „das Gut verwüstet" (Sir. 36, 27). Eingehegt wurden im Orient und Griechenland nicht blos die Höfe (Hom. Il. XI. 774; XXIV. 640), sondern auch Gärten und Weinberge (Nah. 3, 17. Sir. 22, 21. Jes. 5, 2. Matth. 21, 33. Hom. Od. VII. 113; Il. XVIII. 565), zur Abwehr der Lüsternen und Muthwilligen (Ps. 80, 30), des Weideviehes und Wildes (Virg. G. II. 375), zur Schauerung gegen Stürme, auch zur Sicherung gegen das Wasser. Die Umhegung (ὄρχας) muß fest, dicht und hoch genug sein, damit kein Schaf oder Bock sich durchzwängen, kein Reh oder sonstiges Wild überspringen (Hor. S. II. 4, 43) und kein wildes Schwein eindringen kann. Schwarzwild wühlt die Oelbäume aus der Erde, stämmt die Weinstöcke ab, verschont keinen Apfel- oder Feigenbaum (Philostr. I. 27)

> Und wirft viel hochragende Bäume über einander
> Sammt den Wurzeln zur Erd' und sammt den Blüthen des Obstes;
> Hom. Il. IX. 542.

Rothwild verbeißt die Spitzen der Weinstöcke und niedrigern Bäume, benaget die Schalen und geht selbst an die Früchte. In derselben befinde sich als einziger Eingang eine Thüre (ostium, Col. arb. 18), dicht, fest und hoch, damit auch hier

Dieben der Eintritt gewehrt oder erschwert werde. Die Umfriedigungen selbst sind verschieden; wir erwähnen

1) Das lebendige Gehege (naturale s. vivum sepimentum), das der Morgenländer um sein Gut (Sir. 28, 28) und den neuen Weinberg alsbald anlegte (Jes. 5, 2. Matth. 21, 33), der homerische Sauhirt (Hom. Od. XIV. 10), der corycische Greis (Virg. G. IV. 130) und der virgilische Hirt (Virg. Ecl. VIII. 37) hatte, erfordert wenig Aufwand, bringet Holz zur Vermehrung des Feuermateriales des Kochherdes und Backofens, Laub zur Fütterung des Viehes im Sommer und Winter, Trauben für den Tisch oder die Kelter, stehet gut aus und schauert den Garten (Varr. I. 15); vom Stande des Landwirthes aus wird dagegen der nachtheilige Einfluß der Hecken auf angrenzendes Getreide und andere Gewächse und die Erschwerniß der Ackerbearbeitung geltend gemacht; namentlich Haseln (Pl. XVII. 37, 10), Nüsse und Eicheln schaden dem Oelbaum und Weinstocke (Varr. I. 16). Wir empfehlen zu Zäunen Dornen (*αἱμασιῇ*), wie sie schon die Diener des Laertes für diesen Zweck eben aufsuchten, als Odysseus zurückkam (Od. XXIV. 223). Die eigentlichen Dornen (spina) und die derartigen Gewächse, mit ungeheuerlich stachelnden Spitzen, als Brombeeren (Virg. G. III. 315. Col. III. 11; IV. 31; VII. 6. Apul. de herb. 87. Pl. XXIV. 14; XVII. 13. Pall. I. 34. Virg. Ecl. III. 89), welche (rubus) Rubi in Campanien, wo sie vorzüglich wachsen, den Namen gaben, — scharfgenadelter (Virg. Ecl. V. 39) Stechdorn (paliurus) und wilde Rose (rosa sylvestris), von den Römern und Griechen „Hundsrose" (sentis canis) oder „Scharfstachel" (*ὀξυάκανθα*) genannt (Col. XI. 3, 4), Wegdorn (rhamnus, Col. X. 374) und verschiedene Andere und erkennen die Vorschrift an:

> Dein Grund sei mit Wandung umschlossen oder des Dornes
> Stachelgesproß, daß dem Viehe Du wehr'st und dem Diebe den Durchgang; Col. X. 27.

Sie verwachsen dicht, daß sich auch die Gartenwächter (*ὄρχουρος*) wohl verstecken können, haben aber das Ueble, daß sie Eidechsen (Virg. Ecl. II. 9) und Schlangen als Herberge dienen (Col. XI. 3, 2), welche den Wächtern (Theocr. I. 48) öfterer nachtheilig werden, als denen, welche sie übersteigen oder lückenhaft machen (Sal. Pred. 10, 8). Deswegen wählt man zu Gärten- und Feldergehegen nicht selten Hollunder, Quitte (Pl. XVII. 13), Ahorn

(Propert. IV. 4, 7), Hasel, Weide, Genista (Virg. G. II. 436), hin und wieder auch Schilfrohr (Virg. Mor. 62), im Crustuminischen die so vielseitig nutzbare Ulme, im Sabinischen die den Wind brechende Fichte und am Vesuv die Cypresse (Varr. I. 15), welche letztere beschnitten mauerdichte, mit zarten, kurzen und immergrünen Blättern bekleidete Wände bildet (Pl. XVI. 60). Die ältesten Schriftsteller versichern, daß Dornenzäune (vepris) am besten durch Samen angelegt werden (Pl. XVII. 11). Das Verfahren ist folgendes: Sobald der Platz, welcher umzäunt werden soll, nach der Herbstgleiche vom Regen durchnäßt ist, wird er mit zwei Furchen umgeben, die zwei Fuß weit von einander abstehend, eine Tiefe von zwei Fuß und eben so viel Breite haben, und über Winter leer bleiben. Der Same der vorgenannten Dornenarten wird recht reif gesammelt, mit Ervenmehl und Wasser zu einem steifen Brei eingeknetet, der an alte Schiffsseile oder Spartstränge gestrichen, getrocknet auf dem Boden aufbewahrt wird. Vierzig Tage nach dem kürzesten Tage, wenn die Schwalbe kommt und der Favonius sich erhebt, macht man die Furchen halb zu, legt die Seile hinein und bedeckt sie, damit der Same durchdringe, leichthin mit Erde. Die jungen Pflänzchen sprießen schon nach 30 Tagen aus der Erde hervor; etwas höher geworden, werden sie so gewöhnt, daß sie sich nach dem zwischen den Furchen befindlichen leeren Raume ziehen, der inzwischen mit einem Ruthenzaun (sepes virgea), als Halt und Stütze derselben, versehen wird. Auf solche Weise erzieht man ein Buschwerk von fast ewiger Dauer, das sehr gut wieder nachwächst, wenn es etwa abbrennen sollte und sich nur durch Wurzelrottung vertilgen läßt (Col. XI. 3, 5. Pall. I. 34). Gärten, die am Wasser liegen, umfriedige man mit Weiden (Pl. XVI. 65) oder Erlen (κλῆθρα), welche hier nicht nur ihren Boden finden (Vitruv. II. 9), sondern auch die Ufer befestigen, daß sie, was auch ihr griechischer Name andeutet *), wie hinter dem Verschluß (claudere, κλῄζω) einer Mauer geborgen liegen.

2) Die sog. ländliche Umfriedigung (s. agreste), aus dicht neben einander gestellten und mit Gerten durchflochtenen oder durchlochten und mit 2—3 Querstangen verbundenen Pfählen, oder in die Erde eingesenkten Stämmen oder Stangen, steht den

*) Ein ähnlicher Grund gab dem deutschen „Hartriegel" den Namen.

Hecken an Dauerhaftigkeit nach, an Kostspieligkeit voran; auf hohem Berge kann sie den Wind nicht bestehen (Sir. 22, 21) und muß an Wegen die brennende Fackel (Varr. I. 14. Ovid. Fast. IV. 167. Suet. 31) fürchten,

— — — — die der Wanderer sorglos
Näherte oder vielleicht in dämmernder Frühe hinwegwarf.
Ovid. M. I. 493.

3) Die militärische Umfriedigung (s. militare), wie sie im Reatinischen vorkommt, besteht in einem bloßen Erdwalle ohne Graben (terreus agger) mit steilen, nicht leicht zu ersteigenden Wänden (muri), wie um die Kriegslager, oder in einem mit dem Walle auf der innern Seite verbundenen, tiefen, steilen Graben (Col. V. 9, 10) zum Abhalten von Menschen und Vieh, zum Aufnehmen oder Ableiten des Berg- oder Regenwassers; im Crustuminischen und an der Salzstraße sieht man die Ackerfelder durch Wallgräben gegen wilde Gewässer verwahrt (Varr. I. 14), — in Griechenland die Weinberge (Hom. Il. XVIII. 564. Mosch. IV. 96, 100).

4) Die bauliche Umfriedigung (s. fabrile) besteht aus einer Mauer (maceria), die bei Tusculum aus Bruchsteinen (lapis), im Sabinischen aus ungebrannten (later crudus), im Gallischen aus gebrannten Steinen (l. coctilis) aufgeführt wird, soll nach Varro (I. 14) des jüngsten Ursprunges sein, man weiß aber, daß schon die ältesten Griechen ihre Gärten (Odyss. VII. 113) und Götterhaine, die Juden ihre Felder (Sprichw. 24, 31) und Weinberge (Jes. 5, 2) mit Steinmauern umgaben, und selbst der Obsthain der Hesperiden soll in ihrem Schutze gelegen haben (Ovid. M. IV. 646). Demokrit in der Schrift von der Landwirthschaft verwirft die Mauern aus Backsteinen wegen ihrer geringen Dauer und Widerstandsfähigkeit gegen Unwetter, und die aus Bruchsteinen wegen allzugroßer Kostspieligkeit (Col. XI. 3, 2). Thiergärten lassen sich nur durch Mauern gegen vierfüßiges Raubzeug sicher legen (Varr. III. 12); bei andern Gärten kann man dieselben mit Weinstöcken und edlen Bäumen bepflanzen (Pl. XVII. 2). Hierher gehören auch die mit Lehm überzogenen Flechtwände (Pl. XXXV. 48) und die Formenwände (paries formaceus) aus Erde, die in Formen gedrückt und mit kleinen Steinen durchmischt wird (Varr. I. 14). Solche (Pisé-) Wände, die bei Tarent, in Hispanien und Afrika gewöhnlich sind, stehen fester und hal-

ten mehr aus, als Cementarbeiten. Dies mochte vielleicht Hannibal bestimmen, daß er für seine Warten und Thürme auf Bergen diese Bauart anwenden ließ.

Cato erklärte Weinanlagen für die einträglichsten Grundstücke und demnächst wässerungsfähige Gärten; — wir stimmen ihm, die Nähe der Stadt vorausgesetzt, bei (Pl. XVIII. 6), denn Wasser kühlt den Boden und giebt zugleich Nahrung den Gewächsen. Das trocken erwachsene Gemüse ist zwar schmackhafter und dem städtischen Römer geschätzter (Hor. S. II. 4, 15), bei Wässerung aber erwächst es, wie in Baucis Garten (Ovid. M. VI. 648), üppiger und ein solches Grundstück bringt mehr ein:

Gärten, gesegnet an Frucht, werden mit Wasser gelabt.
Tibull. II. 1, 46.

Ein gewässerter Garten läßt sich leichter, mit sichererm Erfolge, größerem Vergnügen (Ovid. rem. 194) und unabhängig von der Witterung bearbeiten und bepflanzen, denn wenn das Land dürstet, leite nur das Wasser, aber langsam, auf die Beete (Cat. 51) und befolge auch bei heißer Luft die wiederholt von Kundigen (Pl. XVII. 27) gegebene Regel:

— — — — Hast du die Quelle,
Leite wässernde Gräben daraus und nähre die Gärten.
Calpurn. II. 34.

Welchen Einfluß Wässerung (rigatio) auf Wachsthum und Tragbarkeit der Bäume habe, beweiset der Garten des Alcinous mit zwei Quellen (Hom. Od. VII. 129) und — Takape, eine afrikanische Stadt, die mitten im Sande, auf dem Wege zu den Syrten und Groß-Leptis, gelegen, ein bewunderswürdiges, von einem Quell bewässertes Feld hat, der sich auf 2000 Schritte nach allen Seiten ergießet und sein Wasser nach fester Stunde unter die Bewohner vertheilet. Hier wächst der Oelbaum unter hohen Palmen, unter dem Oelbaum der Feigenbaum, unter diesem der Granatbaum, unter diesem wieder der Weinstock; unter die Weinstöcke wird Getreide gesäet, dem Hülsenfrucht und dann Kohl — Alles in Einem Jahre — folget (Pl. XVIII. 51).

Bei der Anlage von Gärten verdient der Rath volle Beachtung:

Nachbarlich sei auch ein Fluß, deß Wasser der schwielige Bauer
Leitet heran zum Nutz' der immer durstigen Gärten,

Oder es thräue hervor ein nicht tiefsitzender Quellborn,
Daß nicht sprenge die Wucht der schöpfenden Eimer das Brusttheil.
Col. X. 23.

Sind sie, wie das Landgut Virgils und das Tuscum, an sanft geneigten Ebenen gelegen, läßt sich der etwa vorhandene Bach oder Quell ohne große Mühe auf die verschiedenen Felder (spatium, areola) leiten und wohl auch noch, wenn er den Garten durchschlängelt, wie bei dem Phäaken-Fürsten, für die Bedürfnisse des Hauses (Odyss. VII. 131) oder Bades verwenden. Derartige erwünschte Lagen giebt es in Tibur, dem feuchten (Hor. Od. III. 29, 6; IV. 2, 30. Ovid. Fast. IV. 71), und darum

— — — Obstreiche Gärten
Von sanftrauschenden Bächen durchwässert.
Hor. Od. I. 7, 13.

In Lagen, wie die Gärten Cäsars (Suet. Caes. 83), die dreizehn Prädien des Roscius (Cic. Rosc. 7) oder das Gut des Dellius (Hor. Od. II. 3, 18) an der Tiber oder an einem andern größern Flusse, ist freie, langsame Rieselung seltener möglich und das Wasser muß dann durch Schöpfräder (rota aquaria), Heber oder Pumpen (tolleno, organa) in die Höhe gebracht und zugeleitet werden. In den hängenden Gärten der Semiramis waren Arbeiter vorhanden, welche dasselbe aus dem Euphrat durch Röhren in die Höhe bringen mußten (Diod. S. II. 10. Str. XV. 1) und in dem Garten, welchen Martial von Domitian zum Geschenke erhielt, Pumpen oder Heber (antlia), welche, wie in der Kaiserzeit häufig, Sclaven zu besorgen gehabt haben mögen.

Mir ist, bleib' es noch lang', in deinem Schutze, o Cäsar,
Nur ein Gütchen im Dorf, auch ein Häuschen in Rom;
Doch von dem Thal, dem kurzen, trägt dürstenden Gärten der krumme
Heber das Wasser empor, mancherlei Mühsal hindurch.
Mart. IX. 18.

Aehnliche Vorrichtungen hat man auch bei Brunnen (Pl. XIX. 22) von solcher Tiefe, daß mit Eimern nicht geschöpft werden kann. — An ganz wasserlosen Stellen bleibt nichts übrig, als auf der Höhe Weiher (piscina) zum Ansammeln von Regenwasser zu halten (Pall. I. 34) oder einen Brunnen zum Schöpfen oder Pumpen graben zu lassen. Soll Letzteres geschehen, wähle man wo möglich die nördliche Abdachung, denn da findet sich am sichersten Wasser (Pall. IX. 8. Pl. Ep. II. 17); so hoher Lage

waren die Quellen der laurentinischen Villa, deren Besitzer erzählt, daß die ganze Bergwand von der besondern Beschaffenheit sei, daß, wo man nur einschlage, sogleich reines und, ungeachtet der Meeresnähe, völlig salzfreies Wasser gefunden werde. Sollen, wie in dem schönen Parke des Tissaphernes (Plutarch. Alcib. 24), Springbrunnen angelegt werden, müssen die Quellen hoch liegen (Pall. IX. 10). Nicht an allen Stellen ist's leicht, Wasser zu finden; Binsen, Weiden, Erlen, Möllen (vitex), Rohr, Epheu und andere Feuchtigkeit liebende Gewächse lassen zwar auf Quellen im Untergrunde schließen, sonst aber geht man ziemlich sicher, wenn man sich im August der ganzen Körperlänge nach, das Auge gegen Osten gerichtet, so auf die Erde legt, daß das Kinn dieselbe berührt; sieht man irgendwo zarten Nebel aufsteigen, macht man an einem Busch oder Baum ein Zeichen, weil an der Stelle sicherlich Wasser zu finden ist. Nach einem andern Verfahren wird eine Grube von 3 Fuß Breite und 5 Fuß Tiefe gemacht, bei Sonnenuntergang ein reiner, eherner oder bleierner, inwendig mit Fett ausgestrichener Topf verkehrt auf deren Sohle gestellt und mit Stöcken, Reisern und Erde die Nacht über bedeckt; findet man ihn am nächsten Morgen inwendig voll Wassertropfen, kann man versichert sein, daß daselbst eine Quelle gefunden werde; ein statt des metallenen eingestellter thönerner Topf, der jedoch trocken, aber nicht gebrannt sein darf, muß früh Morgens zerfallen sein. Auch ein Stück Schaffell mit Wolle ist nachweislich; läßt sich dasselbe, nachdem es über Nacht in der Grube gelegen, so ausdrücken, daß Wasser träuft, kann man getrost einschlagen. Manche brauchen auch eine Oellampe, die sie angebrannt in die Grube stellen; ist dieselbe früh erloschen, Oel und Docht aber unverzehrt, gilt dies als erwünschtes Zeichen; noch Andere machen Feuer auf die Erde, und wenn dieselbe, gehörig erhitzt, einen feuchten, nebelartigen Dunst ausstößt, schließen sie auf das Vorhandensein einer Quelle (Pall. I. 8).

Ist der Platz zum Garten ausgewählt und das sonst Erforderliche besorgt, muß das Land tief durchgepflügt, oder an trocknen Stellen auf 3—4 Fuß rigolt werden (Varr. I. 37), denn tiefe Rigolung setzet der Trockniß Widerstand entgegen (Pall. I. 34). Dann erst schreitet man zur Anpflanzung, deren Zwischenräume in den ersten Jahren, ehe die Baumwurzeln weit auslau-

sen, zum Anbau von Getreide und andern Gewächsen sich benutzen lassen; später, wenn die Bäume stärker schatten, giebt man diese Benutzungsweise des Bodens, auch aus Rücksicht auf die Bäume, auf, weil die Wurzeln durch den Pflug, die Aeste durch das Zugvieh verletzt werden (Varr. I. 23), oder setzt sie nur zwischen weitläuftig gestellten und solchen Bäumen fort, welche, wie die Cypressen, weithin laufende Wurzeln haben (Varr. I. 37).

---

3. Die Anzucht der Bäume.

Es giebt Baumarten, welche menschlicher Pflege nicht bedürfen und vielleicht eine gleiche Anzahl, welche nur bei Anwendung von Fleiß und Kunst gedeihen. Dadurch, daß sich die Menschen derselben angenommen und deren Anzahl vermehrt haben, erwiesen sie sich der Natur sehr dankbar. Die Art und Weise der Vermehrung ist aber sehr verschieden und nicht jede Methode auf jede Baumart anwendbar. Die Natur war die erste Lehrerin der Menschen und zeigte ihnen, wie die Vermehrung zu bewirken sei (Pl. XVII. 9). Dies findet namentlich Anwendung auf

1) die Fortpflanzung durch Samen. Auf diese Weise sind die allerersten Gewächse entstanden; der Same fiel herab, wurde von der Erde aufgenommen und zum Aufgange gebracht (Pl. XVII. 10, 22); später, nachdem der Mensch dies abgesehen, fing er an, denselben zu sammeln und nach künstlicher Aussaat Gewächse zu erzeugen (Varr. I. 40).

> Merk, das Vorbild, Samen zu streun und Bäume zu pflanzen,
> War zuerst die Natur, der Dinge Schöpferin, selber.
> Beeren und Eicheln fielen herab und unten entsproßten
> Schwärme von junger Brut in der eigenen schicklichen Jahrszeit.
>
> Lucret. V. 1360.

Durch Samen erzeuget fast jeder Baum seine Nachkommenschaft von selbst, zunächst in seiner Nähe, und stehet dann, von denselben umgeben, wie eine Mutter von ihren Kindern. Bisweilen indessen erfolgt die Aussaat an fernen, ungewöhnlichen Plätzen. Die Ursachen dieser Erscheinung, die im Volke als Wunderzeichen (portentum) angesehen wird (Pl. XVII. 38), sind entweder die Winde, welche den Samen hier- und dorthin, sogar in die

Ritzen der Baumschalen führen, oder Vögel, die denselben, wie namentlich Drosseln, Samen und Beeren (Col. VIII. 10) gierig verschlingen, in ihrem Leibe erwärmen, anfeuchten und nebst einem kräftigen Dünger in Spalten, wie auf einem weichen Lager absetzen, oder wie die Spechte (δενδροκολάπτης), in hohlen Bäumen, die sie zerhacken (Pl. X. 18), aufbewahren. Daher kömmt es, daß Kirschbäume auf Weiden, Platanen, auf Lorbeerbäumen und Lorbeeren auf Kirschbäumen erscheinen (Pl. XVII. 22).

Bei keiner Art der Forpflanzung läßt sich die Macht und Kraft der Natur so deutlich wie hier erkennen; ihre Fortzeugungsthätigkeit ist ununterbrochen und schafft aus dem Kleinsten das Größte im Laufe der Jahre. Was ist wohl kleiner als der Kern der Traube, der Feige, der Same der Cypresse? — Letzteren sieht man kaum und doch entwächset demselben ein gewaltiger Baum! Welche Aehnlichkeit hat er mit dem Stoff, aus dem er entstand? — Wie geht es zu, daß aus so winzigem Keime Holz erwächset, welches in seiner Sprödigkeit der Axt und dem unendlichen Gewichte der Pressen widersteht, zu Schiffsmasten dient und zu Sturmböcken werden kann, mit denen Mauern und Thürme der Städte erschüttert werden? — Das ist die wunderbare Macht und Kraft der Natur (Pl. XVII. 14), die sich in der Zeit entwickelt! —

Kräfte verleihet die Zeit, die Zeit kocht Trauben, die zarten,
Macht zum kräftigen Sproß, was ein Pflänzchen erst war,
Jener Baum, der leiht weitspreizenden Schatten dem Wandler,
War in frühester Zeit eingesenket als Sproß;
Damals konntest du ihn mit der Hand auszieh'n aus der Erde,
Jetzt ragt hoch in die Lüft' er, gestärket durch Kraft.
Ovid. Rem. 83.

Wie ganz anders zeigte sie sich bei der Gerste, von der Bohne zu schweigen? — Deren Same ist groß und bringt nur eine schwächliche Nachkommenschaft. Wunderbar klein sind auch die zerstörenden Kräfte; Ameisen, Mäuse und andere Thierchen wies sie an, die den Keim zu so großen Bäumen enthaltenden Samkörner zu verzehren, sogar die größten Stämme zu vernichten. Sie zeigte sich auch eigensinnig, denn sie schuf Einige, welche sich, wie die Weißtanne (ἐλάτη), Schwarzkiefer (πεύκη), Pinie (πίτυς), überhaupt alle Zapfenträger (κωνοφόρον), die Dattelpalme, Cypresse (Theophr. II. 2, 2), Kastanie und Wall-

nuß (Pl. XVII. 10) auf keine andere Art fortzeugen lassen, gebot dagegen der Weide, ihren Samen vor der Reife abzuwerfen und sich nicht ansäen zu lassen (Pl. XVI. 45; XVII. 13).

Die meisten aus Samen gezogenen Bäume sind langsamen Wachsthumes (Pl. XVII. 10), erreichen bei fester Constitution ein hohes Alter (Pl. XVII. 20), arten aber leicht aus und tragen unveredelt schlechtere, spätreifende oder, wie die Myrthe, anders gefärbte Früchte, als die Mütter, von denen sie stammen. Wir behalten uns vor, dies bei den einzelnen Obstarten nachzuweisen, und bemerken hier, daß nur der Lorbeer, die Palme und Cypresse sich gleichbleiben, mögen sie nach einer Methode fortgepflanzt werden, wie man will. Naturkundige behaupten indeß, daß auch der Lorbeer sich verlaufe, die weibliche Cypresse in die männliche übergehe und nur die Dattelpalme aus Kernsaat gut gerathe (Theophr. II. 2).

2) Die Fortpflanzung durch Schößlinge erfolgt bei Sträuchern und Bäumen höheren und jüngeren Alters (Pl. XVII. 9) von selbst, aus den Wurzeln. Der junge lustige Aufschlag (petulans soboles) steht unten, in der Nähe der Theile des Baumes, die ihn in Mutterweise erzeugt haben und mütterlich nähren, wird aber von den oberen Baumtheilen, als sollte er nicht aufkommen, niedergehalten; so der Lorbeer, der Granatapfel, Speierling, Kirsch- und Pflaumenbaum. Nur bei Wenigen, wie bei Ulmen und Palmen, findet er Schonung von den oberen Zweigen. Er ist am stärksten bei denen, deren Wurzeln aus Neigung gegen Sonne oder Regen flach laufen, und wird bei allen stärker, wenn sie beschnitten werden (Pl. XVII. 12).

> Kindlich sproßt um die Mutter die steinige Hasel, die hohe
> Esche des Hains und der schattige Baum des herkulischen Kranzes,
> Sammt des chaonischen Zeus Eichbaum; auch die lustige Palme
> Sprosset als Kind.
>
> Virg. G. II. 65.

Alle Bäume und Sträucher, welche Wurzelsprossen schlagen, lassen sich durch dieselben fortpflanzen; Ausläufer kommen leicht fort und geben dieselben Früchte, wie der Hauptstamm (Theophr. II. 2), lassen sich auch veredeln und werden frühzeitiger zu Bäumen als Sämlinge (Col. arb. 25), nur dürfen sie nicht sofort an den Ort ihrer bleibenden Bestimmung, sie müssen vielmehr erst in die Pflegerde der Schule gebracht werden. Wenn schon be-

hauptet wird, daß wiederholtes Versetzen nutzlose Vermehrung der Arbeit sei, so trägt dasselbe doch außerordentlich viel bei, daß Wildlinge mildere Natur annehmen, und ist das Mittel gewesen, die wilden Obstbäume in zahme umzuändern; man sieht, daß aus Samenschulen in die Pflanzschulen übergeführte Sämlinge größere Blätter annehmen (Pl. XVII. 14). Die Ursache dieser Erscheinung liegt vielleicht darin, daß Bäume, wie Menschen, Neuerung und Ortswechsel lieben, oder daß sie ihre bösen Anlagen und Eigenschaften an den alten Stellen zurücklassen oder, losgerissen von der Mutter, unter menschlicher Behandlung und Pflege, wie Kinder unter dem Lehrmeister, zahmer werden (Pl. XVII. 12).

Die Natur war die Lehrmeisterin noch einer andern, ähnlichen, insonderlich bei Haseln, Sperbern, Eschen, Mispeln, Aepfeln, Granaten, Feigen, vorzüglich bei Reben, nicht aber bei Quitten, anwendbaren Art der Fortpflanzung; es werden nämlich die an der Basis des Stammes sitzenden Sprossen (stolo) so ausgerissen (avulsio stolonum), daß sie außer Zasern eine Ferse (perna) mit Holz vom Stamme behalten (Virg. G. II. 23. Pl. XVII. 9. Theophr. II. 2), mit der sie in Furchen oder Gruben einzusetzen sind.

3) Die Fortpflanzung durch abgeschnittene Reiser, Satzhölzer, Stämme oder Paten (surculus abscissus) mag dadurch entstanden sein, daß man eingeschlagene Pfähle Wurzeln treiben sah (Pl. XVII. 27). In frühester Zeit pflanzte man nur Stecklinge von Hollunder, Quitten und Stachelbeeren, später auch Lorbeeren (Pl. XVII. 11), Erlen, Pappeln, Weiden, Oliven, Feigen, Granaten, Myrthen, ja man behauptet, daß der Maulbeerbaum sich nicht anders vermehren lasse. Diese Methode ist sehr gebräuchlich; jetzt

— — — Stampfet sich Mancher Aest' in die Aecker
Und vierspaltige Schaft' und spitzgehauene Pfähle.
Virg. G. II. 24.

Die Steckreiser sind von verschiedener Stärke; die langen, von der Dicke eines Armes heißen Keulen oder Stangen (clavae), die kürzeren und schwächeren, Reiser (taleae, rami, φυτευτήρια). Man wählt sie von fruchtbaren Bäumen und sieht darauf, daß sie nicht krumm, rauh, gabelspaltig, nicht zu dünn sind, aber die Hand füllen, und daß sie einen bis drei Fuß Länge und eine

unversehrte Schale haben, die bei dem Einsetzen zu schonen ist. Man spitzt sie pfahlartig (acuto robore valli) zu und schlägt sie an feuchter Stelle so tief in die Erde, daß, je nach der Baumart, ein längeres oder kürzeres Stück vorragt, welches bei Einzelnen noch mit Erde behäufelt wird. Das starke Ende ist nach unten in die Erde zu setzen (Pl. XVII. 27, 28); nur Weinranken und Weidenreiser lassen sich verkehrt einstellen (Pl. XVII. 13). Manche behaupten, daß damit nichts gewonnen werde, Andere aber versichern in Betreff der Stecklinge von Granaten und Feigen gerade das Gegentheil (Theophr. II. 6, 12). Alle Stecklinge müssen zuerst in die Baumschule kommen (Cat. 48) und mit Erde behäufelt werden, bis die Triebe erstarkt sind. In Bezug auf Obstbäume erleidet dieses Verfahren manchen Tadel, denn man glaubt, daß Stecklinge, selbst wenn sie die Süßigkeit und Zartheit der Früchte von der Mutter ererben sollten, nicht alt werden (Col. arb. 25).

4) Die Kunst, Absenker (propago) zu machen, entdeckte der Mensch auf eigner Bahn der Beobachtung (Virg. G. II. 22), indem er sah, wie Brombeeren ihre fast zu langen, dünnen Ranken-Enden (caput) an die Erde heften, aus der sie dann neue und so viele Triebe machen, daß sie Alles überziehen würden, wenn sie nicht durch die Cultur des Bodens Hindernisse fänden (Pl. XVII. 21). Sie läßt sich auf Epheu, wie Cato sagt, außer dem Weinstocke, auf Feigen-, Oel-, Granat-, Lorbeer- (Pl. XVII. 11), Pflaumen-, Myrthen- (Virg. G. II. 63), alle Sorten von Aepfelbäumen, auf Ahorn, avellanische und pränestinische Nüsse anwenden (Pl. XVII. 21), und ist eine vergnügliche Beschäftigung des Landmanns (Hor. Ep. II. 9) wie dessen, der, stände er auch in höhern Jahren, ein Weiser, Empfänglichkeit für Naturfreuden besitzt (Cic. senect. 15, 5, 8).

Das Verfahren ist ein zweifaches: Man senkt entweder einen Schößling (pullus, pullulus) oder Zweig in der Tiefe des Mutterbaumes in eine dem Geviert-Inhalte nach vierfußige Grube, aus welcher nur die Spitze vorsteht, schneidet ihn im dritten Jahre in der Krümmung ab und versetzt ihn im vierten als Pflänzling, oder man lockt die Wurzeln auf dem Baume selbst hervor, indem man den Zweig durch Körbe oder Töpfe zieht und Erde umher stopft, wo er Wurzel schlägt. Auf diese üppige und kühne, schon von Cato (133) empfohlene Weise, erzieht man

Bäume auf Bäumen, Wurzeln unter dem Obste. So gemachte Senker von Weinreben werden schon nach dem ersten, andere nach dem zweiten Jahre abgeschnitten und mit sammt dem Geschirre eingepflanzt (Pl. XVII. 21).

Die Vermehrungsarten sind theils nach der Gewohnheit eines Volksstammes, theils nach der Beschaffenheit einer Gegend verschieden. Die Cypresse wird in allen Ländern nur durch Samen, in Kreta aber auch durch Theilung junger Stämme vermehrt (Theophr. II. 2, 2), und in Campanien erzieht man alle Sorten Myrthen einzig aus Beeren, in Rom auch aus Ablegern. Manche Bäume lassen sich nur nach einer Methode, z. B. der Thriumphlorbeer nur durch Schnittlinge, andere nach mehreren fortpflanzen; der Lorbeer und Citrus durch Beeren und Ableger, durch Wurzelgesproß (radicis plantae) und Samen, der Sperberbaum (Pl. XVII. 11) durch Samen und Stecklinge, die Pappel und Myrthe (Pl. XVII. 15, 28) durch Samen und Stecklinge, der Sadebaum und Rhododendron durch Samen und Ableger (Pl. XVII. 21), die Rebe durch Samen, Rießlinge, Stecklinge, Senker, selbst durch Theilung der Mutterstöcke (Col. arb. 7).

Der Gärtner bedarf zur Anzucht verschiedener Obst- und Nutzbäume eine Samen- (seminarium) und Pflanzenschule (plantarium) nothwendig (Cat. 48). Dieselbe muß eine ganz freie Lage (Cat. 46) und einen Boden mittlerer Güte, wie die Rebschule, haben (Col. arb. 18. Pall. I. 6), damit die Bäumchen gut und einst in besserem Lande freudig wachsen, in schlechterem aber nicht allzusehr zurückschlagen. Oft ist's indessen gut, wenn ihre erste Nährerde (terra nutrix) milderer und besserer Beschaffenheit ist, als die Muttererde (terra mater), in welche sie als Bäume kommen, nur darf der Unterschied zwischen jener und dieser nicht zu groß sein (Pl. XVII. 14). Cato (46) verlangt, daß der Boden in gutem Düngungszustande befindlich, trocken, saftvoll, mild, wirthbar für die aufgehenden Sämlinge und ankommenden Stecklinge sein soll. Spröder und platziger Boden klemmt die Wurzeln und läßt sie durch die in seine Risse eindringenden Sonnenstrahlen versengen (Pl. XVIII. 62), während dem der milde leicht Ausbreitung ihnen gestattet (Varr. I. 45). Der Platz zur Pflanzung im Frühjahre wird gegen die Herbstgleiche, nach dem Aufgange der Krone (Pl. XVIII. 62), zur

Pflanzung im Herbste im Mai, auf ganz trockner Lage bis drei Fuß, wo gewässert werden kann, nur zwei Fuß tief rigolt, damit die Schollen, durch die Kälte des Winters oder die Hitze des Sommers gelöset, die Wurzeln der Pflänzlinge nicht erwürgen. Ingleichen muß er von Steinen gereinigt (delapidare), gedüngt, fünf Tage vor der Saat- oder Pflanzzeit entunkrautet, wieder gedüngt und wieder gegraben werden, daß sich Erde und Mist bestens vermischen (Col. XI. 3. Cat. 46). Jede Samenschule bedarf einer Umfriedigung; in der Nähe des Gehöftes thun namentlich die Hühner (Pl. XVII. 14), entfernter andere Thiere vielen Schaden (Col. V. 9). Reiser, die oft angetastet oder in ihren Spitzen benagt werden, können nun und nimmermehr zum Wachsthum kommen (Col. V. 10).

Wie im Garten (Col. V. 10; arb. 18) und Weinberge ist Sonderstellung der verschiedenen Arten auch in der Baumschule wohl zu beobachten, damit die schwachwüchsigen nicht von den üppigen, die kleinen nicht von den großen unterdrückt werden. Man theile daher die Anlage in etwa fünf Fuß breite, ebene, nach der Mitte zu etwas gewölbte Beete (porca areola), deren jedes mit einer besondern Art (generatim disponere) besetzt wird (Cato 48), oder legt bei starkem Bedarfe für die verschiedenen wilden oder zahmen Bäume besondere Samen- oder Pflanzschulen an (Col. V. 9).

Same, der ausgesäet werden soll, muß gut gesammelt und aufbewahrt sein; ist er nicht zu alt, nicht saftlos, verdorben oder mit anderem Gesäme vermischt, geht er sicher auf und läßt sich unter angemessener Behandlung selbst in große Entfernungen versenden. Die Feigenkerne, welche über das Meer kommen oder gehen, werden so erhalten, daß man durch die bis zur Eßbarkeit reifen Früchte eine Schnur ziehet, die Feigen dann trocknet, zusammenwickelt, an ihren Bestimmungsort absendet; mit der Schnur in die Erde eingelegt, gehen sie sicher auf. Durch dieses sinnreiche Verfahren ist es gelungen, Feigenarten aus Chios, Chalcis, Lydien, Afrika und andern Ländern jenseit des Meeres bei uns einzuführen (Varr. I. 41).

Der Same, bestehe er in Kernen oder Körnern, verlangt je nach seiner Natur, Größe, Reifzeit und Lage verschiedene Behandlungsweisen. Die Beeren der Lorbeeren werden im Januar, wenn sie der Nordwind getrocknet, gesammelt, damit sie sich nicht

erhitzen, breit gelegt, und dann durch Rauch, Mist oder Anfeuchtung mit Urin zur Aussaat vorbereitet, oder in einen Korb gethan und in fließendem Wasser so lange mit den Füßen getreten, bis die Haut (cutis), welche fault und das Aufgehen hindert, abgegangen ist, worauf sie im März in Gruppen zu je zwanzig Stück in mit der Hacke gemachte Furchen von der Breite einer Hand ausgelegt und nach drei Jahren verpflanzet werden (Pl. XVII. 11).

Demokritus lehrt eine von der gewöhnlichen verschiedne Weise, die Myrthe, namentlich die tarentinische, zu ziehen. Man wählt die größten Beeren, quetscht sie vorsichtig und ohne die Kerne zu zerstoßen, beschmiert mit der breiartigen Masse ein Seil in der oben bei der Aussaat der Dornen angezeigten Weise, legt dasselbe in die Erde und erzielt so eine dichte Hecke, aus welcher die jungen dreijährigen Reiserchen sich verpflanzen lassen (Pl. XVII. 11). Die Zapfen (pilula) der weiblichen Cypresse werden an der Sonne getrocknet, worauf sie sich aufthun und den Samen fallen lassen, der gesammelt und vor oder in dem April auf etwas erhöhete, fünf Fuß breite, vorher mit Walzen oder Schlägeln geebnete, mit klarem Mist versehene Beete, dicht, wie Lein, in Furchen ausgesäet und einen Zoll hoch mit Erde übersiebet wird; tiefer beigebracht, würde er sich unter der Last der Erde drehen und winden und doch nicht aufgehen. Nach vollbrachter Aussaat wird das Land mit einem Brette oder mit den Füßen so geebnet, daß sich die Furchen genau schließen, dann schlägt man Gaffeln (furcae) ein, die mit Stangen (perticae) und diese wieder mit Reißigholz (sarmenta) oder Feigenhorden (crates ficariae), zum Schutze gegen Sonnenhitze und Kälte, in Manneshöhe belegt werden. Gegen letztere kann man die Beete auch mit Stroh bedecken.

Die Saatzeit ist das Frühjahr, um die Nonen und Iden des Februar, nachdem das Saatland tüchtig bearbeitet und entklumpt worden, das Verfahren aber für Aepfel, Birnen, Pappeln, Ulmen, Eschen und Piniolen dem für die Cypresse angegebenen völlig gleich (Pl. XVII. 14, 15. Cat. 48. Col. V. 6). Der in der Erde liegende Same muß bis zum Aufgehen jeden dritten Tag mehr befeuchtet, als gewässert werden, stets vor Aufgang oder Untergang der Sonne, damit er die Feuchtigkeit allmählich und gleichmäßig sich aneignet; auch ist er gegen

Mäuse, Vögel und andere Thiere, die ihn angehen, beschädigen oder verzehren, zu schützen. Nach erfolgtem Aufgange sind die aufgelegten Strohdecken abzunehmen und die Unkräuter vorsichtig mit der Hand auszujäten, was, so oft sich's nöthig macht, zu wiederholen, niemals ins Weite zu verschieben ist, damit die Sämlinge nicht überwuchert und bei der Jätung ausgerissen werden. Das Geschäft geht leichter und sicherer von Statten, wenn die Beete nur von solcher Breite sind, daß die Jäter von jeder Seite die Mitte mit der Hand bequem erreichen können (Cat. 48. Col. V. 6). Nach der Sonnenwende oder um die Gerstenernte sind sie mit der Jät-Hacke zu reinigen (Pl. XVIII. 71).

Die Maulwürfe richten in Samenschulen oft große Verwüstungen an; — Katzen, gewöhnlicher noch zahme Wieseln, werden gegen dieselben unterhalten oder Schlingen von Pferdehaaren in ihren Löchern oder Gängen aufgestellt (Pall. I. 9, 4). Man kann auch Oeldrüse in Anwendung bringen (Pl. XVII. 37, 7), oder, weil sie Rauch und Qualm durchaus nicht vertragen können, Nüsse, Mandeln oder sonst hartschalige Früchte mit Wachs, Spreu und Schwefel ziemlich voll machen, dies anzünden und in die engen Gänge, von der Windseite her, stecken; dringt der Qualm tief genug ein, fliehen oder sterben sie.

Feldmäuse thun den Saatbeeten nicht selten Schaden; man stecke in ihre Gänge und Löcher Koloquinten- und Gurkensaft oder Blätter der Rhododaphne, oder stelle als tödtliche Lockspeise Käse, Fett, Brot oder Gerstengraupen, wozu Nießwurz gemischt ist (Pall. I. 35).

Bei starkem Regen darf in der Samenschule kein Wasser stehen bleiben, denn dasselbe ist dem Holze über und den Wurzeln unter der Erde ein Gift; diese, namentlich die tiefgehenden, wachsen im Herbste und Winter stärker, breiten sich auch unter dem Schutze der warmen Erddecke aus, während jenes von der kalten Luft im Wachsthum behindert wird (Varr. I. 45).

Die nothwendige Entfernung, welche Sämlinge haben müssen, ist ein halber Fuß; berühren sie sich, wird das Wachsthum nicht blos aufgehalten und das Ausheben erschwierigt, sondern auch Veranlassung gegeben, daß sich der Wurm einstellt; denselben abzuhalten, muß der Boden oftmals gelockert und vom Unkraute gereinigt werden. Schneidelung ist nöthig, um sie schon jung zur Hippe zu gewöhnen (Pl. XVII. 14).

Wie lange ein Reis in der Schule zu stehen habe, ehe es versetzt werden darf, ist öfters erörterte Frage. Einige wollen dies nicht unter zwei, Andere nicht unter drei Jahren geschehen lassen, wieder Andere nehmen ein fünfjähriges Alter, für die Arbusten eine Höhe von zwanzig Fuß als Maßstab an (Pl. XVII. 15). Cato setzte fest, daß man sich nach der Stärke des Stammes richte, und bestimmte dieselbe auf fünf Finger (Pl. XVII. 16); auch Columella (arb. 20) meint, daß der Stamm nicht stärker als ein Hackenstiel sein dürfe. Wir halten dies für sicherern Anhalt, als das Alter oder die Dauer des Standes in der Baumschule, denn das Wachsthum der Bäume ist veränderlich, je nach der Natur, welche eine Art hat, und nach dem Boden, der sie ernährt. Alle trocknen Hölzer wachsen langsam, die aber weich, gedunsen und, wie der Weinstock, weibischer Weichlichkeit oder feuchter Substanz sind, gehen schnell in die Höhe und dürfen nicht gleich lange stehen; auch die mit Wurzeln gepflanzten Reiser wachsen schneller, als Sämlinge oder Stecklinge (Varr. I. 41. Col. arb. 20).

Die Zeiten des Versetzens und Veredelns stehen in sehr genauer Verbindung; die Natur bestimmte dazu vorzugsweise den Herbst, vom October an bis zum kürzesten Tage, und das Frühjahr vom ersten Wehen des belebenden und nährenden Favonius, bis zur Frühlingsgleiche (Virg. G. II. 319. Pall. III. 9; XI. 4. Pl. XVIII. 65; 77, 2. Col. XI. 2); den Entscheid über die Wahl dieser oder jener giebt die Beschaffenheit der Gegend und die Natur der Bäume. Einige wollen und sollen nur im Herbste gepflanzt werden; so insbesondre die größern, und zwar in sehr tiefe, gedüngte Gruben, nachdem ihre Zweige gehörig eingestutzt, die Wurzeln aber möglichst geschont sind (Geop. X. 85). In trockenem, mageren und warmen Lande ist Pflanzung im October die angemessenste, und diese wird von dem Greise im Garten bei Tarent eingehalten,

> Jener verpflanzt' auch spät in geordneten Zeilen die Ulmen,
> Härtliche Birnenstämm' und pflaumentragenden Schlehdorn,
> Auch, die dem festlichen Trunk schon Kühlungen bot, die Platane.
>
> Virg. G. IV. 144.

Für feuchten, kalten und fetten Boden zieht man die Frühjahrspflanzung vor (Col. III. 14. Pl. XVII. 35, 8) und beginnt mit denen, welche, wie Pappeln und Eschen, zuerst ausschlagen,

schon vor oder in der Mitte des Februar (Pl. XVII. 14). Diejenigen, welche fast eigensinnig zu keiner als dieser Zeit sich versetzen lassen (Pl. XVII. 30, 6), nimmt man besonders wahr und zwar ehe die Knospen austreiben und die Blüthe beginnt. Kein Laubbaum darf noch verpflanzt werden, wenn er zu grünen anfängt (Varr. I. 30).

Winzer und einige Obstgärtner richten sich bei den gedachten Geschäften nach dem zu- oder abnehmenden Monde (Geop. I. 6; V. 10), Andere sprechen dagegen und beschränken dieselben vom vierten bis zum achtzehnten Tage der Ab- oder Zunahme, und so auch Demokrit, der ebenfalls auf den Mondstand zu achten für gut findet. Virgil, der ihm folget, saget:

Heilsam ist nach dem zehnten der siebente, Reben zu pflanzen;
G. I. 284.

Columella (arb. 3) räth, Pflanzgärten vom zehnten und zwanzigsten Tage des Mondes anzulegen. Fast einstimmig wird verlangt, daß der Mond in den Stunden des Pflanzens unter der Erde sein solle. Florentinus (Geop. X. 2) sagt, ein im zunehmenden Monde gepflanzter Baum wachse hoch, im abnehmenden niedriger, aber stärker. — Man kann kaum glauben, wie sehr das Gelingen vom Tage des Pflanzens abhängig und welcher Gefahr jeder Baum durch die an demselben herrschende Luftbeschaffenheit ausgesetzt ist. Trocknes warmes Wetter, heitere, stille oder nur leise bewegte (Col. III. 19) oder etwas feuchte Südluft (Theophr. III. 5. Geop. X. 75) ist erwünscht. Der Nordwind macht, was schon in seinem homerischen Beiworte angezeigt wird (αἰθρηγενέτης), helles Wetter (Apul. de mund. p. 261. B.), aber wenn er im Frühjahre wehet, so pflüge nicht, säe nicht, pflanze auch nicht, denn er betäubet die Wurzeln der Bäume, die du zum Pflanzen herbeibringest, und verdirbt sie. Gegen junge Satzreiser verhält er sich in entgegengesetzter Weise, wie gegen erwachsene; diesen ist er heilsam (Pl. XVIII. 77) und ihre Reihen kannst du von der länglichten, runden Birne bis zum Weinstocke ihm entgegen stellen (Pl. XVII. 30, 4), bei Satzreisern aber hast du es gleichsam mit Kindern zu thun, deren Leben gefährdet ist, wenn sie ein kleiner, thauartiger Regen befällt oder ein kalter, trockner Wind anhaucht (Pl. XVII. 14). Der Boreas weht gewöhnlich im Winter (Pl. XVII. 2), besonders im Februar und März (Col. XI. 2), um die Ankunft der

Schwalbe, oft 30 Tage (ornithiae), bis in das Frühjahr hineln, schließt mit Kälte, die er bringt, die Gefilde, macht sie spröde, steif und gestattet nicht, daß nach Einsenkung des Pflänzlinges die Saugwurzeln sich der Erde anschmiegen.

> Drum verleite dich nicht ein klügelnder Rath des Belehrers
> Unter des Boreas Hauch die erstarrete Erde zu regen.
> Winterlich schleußt dann Kälte die Flur und wehret dem Sprößling,
> Eingesenkt in das Land, die haftende Wurzel zu schmiegen.
> Virg. G. II. 315.

Unter seiner Herrschaft darf man kein Reis ausheben, eben so wenig ihm oder einem der zwischen dem Septentrio und Brumalmorgen wehenden, scharfen, trocknen Winde die Wurzeln bloß stellen (Pall. III. 10; X. 14. Col. arb. 20). Bei Versendungen in größere Entfernungen ist namentlich darauf zu achten, nicht minder zu Hause, wenn die bezogenen Bäume an einem Festtage ankommen; weil es nicht gut ist, sie dann zu pflanzen (Col. II. 22), lege man sie unter Moos, in Erde oder Wasser, — wo nicht, verderben die Wurzeln, und der Landmann weiß später die Ursache ihrer Ungedeihlichkeit nicht anzugeben (Pl. XVII. 16). Cato will bei der Verpflanzung weder Wind noch Regen, doch kann auch Sonnenhitze gefährlich werden, weil sie die Wurzeln eben so austrocknet, wie scharfer Luftzug. Dies zu vermeiden, muß der Pflanzer die Reiser aus dem Boden in den Boden bringen, oder durch schattende Umhänge und Bedeckungen schützen (Col. III. 15). Ist's möglich, sollen die Wurzeln ausgehobener Reiser, sonderlich der Oliven, Feigen, Aepfel, Ulmen und Pinien, Ballen ihrer Nährerde behalten und bei Versendung mit Rasen umbunden werden. Satzreiser können jeder Zeit, auf der Schulter oder auf Saumeseln (asinus clitellarius), transportirt werden, was auf Wagen an Festtagen nicht statthaft ist (Col. II. 22). Cato schreibt vor, daß zu versendende Reiser in Körbe mit Erde gestellt werden, was ohne Zweifel das Sicherste ist (Pl. XIX. 16. Cat. 28).

Beim Ausheben aller, insbesondre größerer Bäume (Geop. X. 85) und der Feigenbäume, verfahre man mit möglichster Schonung der Schalen, Zweige und Wurzeln; dieselben wollen nicht ausgerissen, sondern ausgehoben sein und beginnen, gut erhalten, zeitiger Triebe nach oben zu machen. Demnächst werden die

Kronäste, die der größeren Stämme am stärksten, eingekürzt, zu große Wurzeln abgeschnitten, beschädigte glatt und schräg zugeschnitten, Knoten geglättet, Ausschößlinge und Seitentriebe mit der Hippe entfernt, damit der Nahrungssaft sich zum raschen Wachsen allein auf den Hauptstamm dränge (Col. III. 15. Pl. XVII. 20). Nach der gewöhnlichen Ansicht sollen die entstandenen Schnittwunden, namentlich des Hauptes und der Schulter, gegen Süden gerichtet werden; weil aber sehr starke Sonnenhitze leicht Bersten und Reißen solcher Stellen hervorbringt, ist es rathsamer, dieselben der fünften und sechsten Tagesstunde entgegen, d. h. nach Südost oder Südwest zu richten, wobei sich von selbst versteht, daß sie mit Mistpflastern belegt oder auch mit Blättern umbunden werden müssen (Pl. XVII. 16. Col. III. 15). Reiser von der Stärke eines Hackenstieles (manubrium bidentis), schlanken, geraden Wuchses, glatter Schale, guten Wurzelwerkes und ohne schadhafte Stellen kommen am besten an. Viele halten für erforderlich, sie genau nach derselben Himmelsgegend (cardo) zu stellen, in welcher sie früher standen, weil sonst die ursprüngliche Nordseite von der Hitze des Südens, die Südseite von der Kälte des Nordens zu leiden habe (Theophr. II. 7. Pall. III. 19. Col. V. 6; de arb. 17, 4, 20), und zeichnen, um recht sicher zu sein, die eine oder die andere frühere Standseite bei dem Ausheben mit Röthel:

> Selber die Himmelsgegend wird oft an die Rinde gezeichnet;
> Jeglicher dann, wie er stand, auf welchem Theil er des Südes
> Brand ertrug und wo er dem Pol zuwandte den Rücken,
> Wiedergestellt; so mächtig ist zarter Jugend Gewöhnung! —
> Virg. G. II. 269.

Weinstöcke und Feigenbäume verhalten sich anders; kommen sie beim Versetzen in eine der frühern entgegengesetzte Richtung, bringen sie dichteres Laub, festere Früchte, welche vom Laube besser gedeckt sind, und letztere nehmen solchen Wuchs an, daß sie sich leichter besteigen lassen (Pl. XVII. 16). — Wir unserer Seits wollen zugestehen, daß die Einhaltung der Himmelsgegend bei älteren Bäumen empfehlenswerth ist (Geop. X. 85), erkennen aber darin nicht für Alle ein Haupterforderniß; wäre sie ein Solches, würde Cato gewiß etwas bemerkt haben. Von weit größerem Belange ist ohne Zweifel die Forderung, daß die neue

Muttererde der Ammenerde des Pflanzgartens nicht allzuungleich sei,

Und die veränderte Mutter nicht scheu mißkenne den Sprößling.
Virg. G. II. 268.

Thiere und Pflanzen sind sich in sofern ähnlich, daß wenn Jene aus gutem Futter in schlechtes, Diese aus gutem Erdreich in schlechtes kommen, Beide zurückschlagen und kummerhaft werden; Ammenerde und Nährerde müssen sich ähnlich sein. Bei erforderlicher Versetzung trage man die Reiser (semen) aus geringerem in besseren Boden über, aus hoher, trockner, magerer Lage in fruchtbarere, fettere, tiefgründige (Col. arb. 20), niemals aber aus warmen, treibenden in kalten, trägen Boden, wo die Früchte spät reifen. Sie gehen hier eben so zurück und erkranken, wie wenn sie aus reichem in armen Boden oder aus Tiefen in Höhen versetzt werden (Pl. XVII. 16. Col. III. 5).

Nach Mago's Vorschrift sollen die Pflanzlöcher ein volles Jahr zuvor (Pl. XVII. 16) aufgeworfen werden, damit der Boden, durch Wind und Wetter, Sonne und Regen gemildert und gemürbet, die Wurzeln gastlich aufnehmen (Col. arb. 19) und in den rücklings gelegten, ausgewitterten, durch Vermoderung des Grases fruchtbar gewordenen Schollen den ankommenden Setzlingen Nahrung zuführen könne (Virg. G. II. 259, 315). Ist so frühe Lochung, wie erforderlich sie selbst auf fettem Boden sein mag (Col. V. 5), wegen Beschränktheit der Zeit, nicht möglich, geschehe sie, wie die Beetlegung des zu bestellenden Küchengartens (Col. XI. 3, 11), wenigstens zwei Monate vor der Pflanzung; man fülle dann die Gruben mit Stroh, das zur Mürbung der Erde und zur Vertilgung des Unkrautes angebrannt wird, und pflanze nicht anders als nach Regen (Pl. XVII. 16. Col. V. 10); nur auf magerem Boden ist für Reben statthaft, Gruben und Furchen zur Setzzeit zu machen. Haben sie 6—12 Monate offen gestanden und gewittert, muß die Sohle bei dem Einsetzen mit dem Karste aufgelockert (Col. arb. 4. Pl. XVII. 35, 7. Virg. G. II. 316) und den Wurzeln gelöseter Boden zubereitet werden (Virg. G. II. 346).

Beschaffenheit des Bodens, Lage des Platzes, Stärke der Reiser und zu erwartende Größe der Bäume ist für die Tiefe und Größe der Pflanzlöcher maßgebend. In thonigem und fettem oder lockerem Grunde, wie Campanien hat, muß deren Tiefe,

Breite und Länge drei Cubitus (Col. III. 13; V. 5), in abhängiger Lage eine Spanne mehr betragen; im Schwarzboden reicht eine Weite von zwei Cubitus und einer Spanne aus. Die griechischen Schriftsteller (Xen. oec. 19, 3 —), die mit diesem Maße übereinstimmen, fordern für trocknes Land eine Weite von zwei Fuß, eine Tiefe von zwei und einem halben Fuß, die nur auf feuchten Stellen, wegen des dann schon vortretenden Wassers, um einen halben gekürzt werden darf. Cato sagt, in solchen Stellen müsse die Mündung der Grube drei Fuß, die Sohlenbreite nur einen Fuß und eine Palme, die Tiefe vier, nach Florentinus (Geop. V. 12) drei bis vier Fuß betragen. Die alte Vorschrift Mago's, nach unten mehr, nach oben weniger Weite zu geben, wird vielseitig wiederholt; diese Form eignet sich zumeist für heißen und trocknen Boden, weil solche Gruben viel Wasser fassen und halten können (Pl. XVII. 31). Die Wurzeln finden hier Raum, sich auszubreiten, der Regen kann die lockere Erde nicht so leichthin wegspülen, die Kälte im Winter und die Hitze im Sommer schwieriger Eingang nehmen (Col. arb. 19). Weitwurzelnde Bäume, wie Platanen, verlangen weitere Gruben als kurzwurzelnde (Varr. I. 37). Starke Reiser und Baumarten, welche, wie Eschen, flach unter der Erde fortlaufen, lieben bis vier Fuß Tiefe, Andere aber lassen davon ein Viertheil kürzen (Pl. XVII. 16). — Die Obsterträge fallen nach Beobachtungen reichlicher aus, wenn die Gruben nicht zu eng sind (Col. arb. 19). Theophrast versichert, daß tiefe Gruben auch für die flachwurzelnden Bäume zuträglich seien, und tadelt die, welche behaupten, daß keine Wurzel über 1½ Fuß tief gehe, und darum tiefere Einstellung nicht nöthig werde, denn, sagt er, wo Wurzeln hohe Dammerde, gute Gegend und leichten Boden finden, gehen sie noch weit tiefer, ja man hat einst eine Fichte, die versetzt werden sollte, gefunden, deren Wurzel, obwohl sie abgerissen war, mehr als acht Ellen Länge hatte.

Wie man in Gemüsegärten auf trocknen Plätzen die Erde einen Fuß tief abgräbt, den Grund der entstandenen Grube mit Platten oder gebrannten Backsteinen auslegt und mit Erde wieder überschüttet, so wollen Einige auch die Sohle der Baumgruben, um die Feuchtigkeit zurückzuhalten, mit Scherben oder breiten, Andere, wie bei den Weinstöcken, mit runden Steinen auslegen, weil dieselben so gut wie Jene, kühlen, die Feuchtigkeit

durchlassen, auch anhalten und den Wurzeln gestatten, sich in die Tiefe zu senken. Unterstreu von grobem Kies (Virg. G. II. 348) würde die Mitte halten, indessen bedürfen manche Bäume ihrer Früchte wegen untergelegter Steine, Andere, die Tragbarkeit zu befördern und vom Wurm verschont zu bleiben, unter die Wurzeln gelegter Meerzwiebeln (Pl. XVII. 16). Um denselben Feuchtigkeit zuzuführen oder zu erhalten, stellen Manche ein Geschirr mit Wasser ein, Andere legen die Grube mit Reißig (Theophr. III. 5, 7) oder grünen Weidenknütteln so aus, daß das Satzreis nach Verwendung aller ausgeworfenen Erde einen halben Fuß über die Bodenlinie zu stehen kommt (Pl. XVII. 16), und noch Andere stecken, um das Wasser unbehindert an die Wurzeln zu führen, von der rechten und linken Seite desselben ein armstarkes Wellchen (Col. arb. 20) oder durchlöcherte Töpfe bei dem Satze ein (Geop. X. 85).

Jedes Bäumchen muß gerade, in der Mitte der Grube, zu stehen kommen, und die Wurzel mit der vordem obersten, ausgewitterten, zerkleinerten Erde bedeckt werden, die dann fest angedrückt oder angestampft wird; Cato hielt dies für eine Hauptsache (Pl. XVII. 16). In heißen Localitäten wird der eingesetzte Pflänzling begossen (Virg. G. IV. 115), die Erde sodann um den Stamm gehäufelt, um das Austrocknen durch die Gluth der Sonne zu hindern, im Winter dagegen entfernt, ihm Feuchtigkeit zu gewähren. Ist der Boden kühl, umgräbt man die Stämme über Sommer, verstattet dadurch der Luft freieren Zutritt und bedeckt sie im Winter mit gehäufelter Erde gegen Frost (Pl. XVII. 31). Zärtliche Bäume sind im ersten Jahre durch nordwärts eingesteckte starke Rohrstäbe, die auf der einen Seite ihre Knoten vollständig behalten und dadurch einen hutartigen Schirm abgeben, gegen Kälte und Rauchfrost zu schützen (Col. arb. 25).

Wie der Winzer den Reben (Tibull. I. 7, 33), muß auch der Baumgärtner (arborator) den eben gesetzten Reisern durch Pfähle (palus, paludamentum) Halt und Stütze geben; bei größern Anpflanzungen ist ein Pfahlholz-Dickicht (silva palaris) in der Nähe erwünscht. Zum Anbinden dienen Weiden, Brombeeren, Genster, Bast, Schilfrohr und andere zähe Stoffe, welche vor dem Gebrauche jedes Mal in Bereitschaft zu bringen sind

(Col. XI. 2). Das Bandzeug (ligamen, ligamentum) darf der Binder nie bis zur Erdrosselung der Bäumchen schnüren und hat auch später, wenn sich dasselbe etwa gelöset hat oder bei üppigem Wuchse ein Einschneiden in die Rinde zu befürchten stehet, zu untersuchen, zu lockern, neu oder an einer andern Stelle anzubringen, damit die Gefesselten nicht verwundet oder geschwürig, aber auch nicht von den Winden gebeugt oder wurzellos gemacht werden (Virg. Ecl. III. 80. G. I. 443), denn

Bäumen ist Ungestüm ein Verderb.
Theocr. VIII. 57.

Erst gehörig erstarkt, dürfen sie zur vollen Freiheit gelangen und auch dann noch bedürfen Einzelne Nachhülfe und Schutz, wenn sie durch Stellung oder dichte Belaubung, wie die Platane, oder reichen Fruchtansatz den Winden stark ausgesetzt sind. Oefters werden sie von denselben gänzlich ausgerissen; richtet sie der Gartenmann dann wieder auf, beginnen sie in der Erdwunde ihr Leben von Neuem; doch muß ihnen zuvor durch Abhieb der Zweige Erleichterung geschafft werden. Außer Platanen hat man auch Nuß- und Oelbäume in dieser Weise erfolgreich behandelt (Pl. XVI. 56).

Um Luft und Sonne einwirksam zu machen, werden jüngere und ältere Bäume wiederholt (Col. arb. 25) umgraben, behackt (fodere) und vom Unkraute gereinigt. Je tiefer die Lockerung (fossio, ablaqueatio) gegeben wird, desto fruchtbarer wird der Boden (Cic. Senect. 15. 19), und wohlumlockerte Stämme tragen frühzeitiger und reichlicher (Col. V. 7; 10, 17). Die Bäume sind indessen verschiedenen Sinnes; Myrthe und Rebe (Pl. XII. 15) erfreuen sich des Karstes und der Räumung, die Cypresse dagegen verträgt weder Umgrabung noch Schneidelung und ist ekel gegen Mist und Wasserguß; umgrabene Mandeln lassen die Blüthen fallen und gepfropfte Bäume dürfen nicht früher, als bis sie anfangen zu tragen, Bodenlockerung erhalten (Pl. XVII. 39).

An Abhängen und Bergen werden die besetzten Gruben anfänglich nur zur Hälfte, im nächsten Jahre gänzlich gefüllt und noch mit einem Erdrande umzogen. Beides hat den Einen Zweck, abfließendes oder zugeleitetes Wasser (Virg. G. I. 109. Pall. I. 34) aufzufangen.

Wiederholte Wässerung ist erforderlich und am zuträglichsten,

— — — — Wenn Phöbus nunmehr die glühende Axe des Himmels
Brausend erreicht und die langsamen Weg' und des säumenden Krebses
Stern betritt,

Nemes. Cyneg. 164.

wenn der Hund, der Löwe (Mart. IX. 90) oder ein anderes Sommergestirn (Mart. X. 5, 8) aufgeht. Sie erfolge mit Vorsicht und Rücksicht auf die Baumart, niemals zu stark auf einmal; zu viel des Wassers schadet, denn die Wurzeln werden gleichsam trunken.

Weinstöcke, Baumreben und Bäume werden nach dem Krähenfuße oder in fünffache Schicht (quincunx), d. h. in diejenige Ordnung gepflanzt, in welcher immer drei und drei Bäume, zwei aus der einen und der dritte aus der gegenüberstehenden Reihe ein gleichschenkeliges Dreieck, das Sinnbild der Fruchtbarkeit (Valkenaer ad Herod. III. 28) bilden;

* * * *

* * *

* * * *

* * *

* * * *

diese, von der röm. Fünf (V) benannte Ordnung (quincuncialis ordinum ratio), hat den Vorzug, daß sie, genügliche Weite vorausgesetzt, den Pflanzungen schöneres Ansehn giebt, an Bodenraum erspart, der Luft freien Durchzug, der Sonne und dem befruchtenden Monde die größte Einwirkung gestattet (Varr. I. 7. Cic. Senect. 17. Virg. II. 277. Col. III. 13, 15; IV. 30. Pl. XVII. 15). Die Reihen müssen gehörige Weite haben; wer sie, wie oft geschieht, so eng pflanzt, daß er später genöthigt wird, herangewachsene Stämme vor der Zeit auszulichten (interlucare) und durch Beil und Säge gleichsam älter zu machen, als sie sind, legt den Menschen das Geständniß ab, daß er von Baumzucht nichts verstehet. Wie schimpflich aber, wenn Bäume den Baumer (arborator) seiner Unwissenheit überführen oder der Landwirth Handlungen bereuen muß! (Pl. XVII. 19). — Jede Anpflanzung halte angemessene Entfernungen, damit Zweige und Wurzeln den zur Ausbreitung erforderlichen Raum finden

und auf geeignetem Boden die Culturen von Halm- und Lese-früchten zwischen den Reihen nicht unterbleiben müssen. Im dichten Stande müssen die Bäume stark beschnitten werden (sublucare), wenn sie tragen sollen; sie rauben einander die Nahrung (Pl. XVII. 37, 10) und tödten sich gegenseitig. Wird ein Fehler gemacht, ist besser, zu weitläuftig als zu eng zu pflanzen (Pl. XVII. 19). Die Vorschrift, in Obstgärten (Pall. III. 19) die Reihen wenigstens dreißig, in der Regel vierzig Fuß zu pflanzen (Col. arb. 19), mag Etwas für sich haben, von kundiger Seite aber wird ausgesprochen, daß sich in dieser Beziehung keine feste Regel aufstellen lasse. Die engere oder weitläuftigere Stellung ist bedingt:

1) Durch Lage, Beschaffenheit und Fruchtbarkeit des Bodens. Auf Anhöhen können, wie auf Hügeln, welche dem Winde sehr ausgesetzt sind, die Zwischenräume enger sein (Pl. XVII. 19), zumal dort der Boden gewöhnlich mager (Col. III. 15) und der Wuchs weniger muthig, als auf feistem Lande ist (Col. III. 13. Pall. III. 9). Wird Schatten in Gärten und Gängen zur Erquickung beabsichtiget, müssen die Bäume einander nahe stehen und mäßige Schneidelungen Statt finden.

2) Durch die Benutzungsweise der Zwischenräume (interordinia, interordiniorum spatia). Sollen dieselben mit Getreide besäet oder statt der Hacke mit dem Pfluge bearbeitet werden, so gebe man weitläuftige Stellung (Col. III. 15).

3) Durch den Wuchs der Bäume in gewissen Bodenarten. Wir beziehen uns auf dasjenige, was wir über die Entfernung der Oliven in verschiedenen Ländern bereits beigebracht haben, und bemerken noch, daß in fast allen windigen Gegenden Dichtstellungen besser sind (Pl. XVII. 19).

4) Durch die verschiedentliche Einwirkung des Baumschattens auf Gras und Korn. Derselbe ist einigen Gewächsen eine Säugamme, andern eine Stiefmutter, je nach den Bäumen, die ihn werfen. Der Feigenbaum schattet breit, aber leicht, und kann daher füglich in Weingärten zu stehen kommen; der Ahorn weit und dicht, aber, wie das unter demselben stehende Gras zeigt, angenehm (Pl. Ep. I. 3. Cic. de or. I. 7) und für alle Gewächse gedeihlich; die Erle derb, aber den Saaten zuträglich; die Ulme mild und nährend für Alles, was sie trifft. Fast alle Bäume mit langen Stielen der Blätter werfen einen leichten,

die Cypresse den kleinsten, aber unangenehmen (Pl. XVI. 60. Varr. I. 26), die Pappel, weil deren Blätter beständig schwanken, gar keinen Schatten, der Weinstock ist sich selbst genug; sein beständiges Schwanken und sein bewegliches Blattwerk verursacht gerade so vielen, wie zum Selbstschutze gegen starke Regengüsse und zur Mäßigung der Sonnenhitze erforderlich ist. Alle diese Bäume sind unbedenklich enger zu stellen und mit der Hippe zu zähmen, wenn der Schatten das Feld dumpfig macht (Virg. G. I. 157). Wir werden weiterhin des drückenden Schattens der Nußbäume erwähnen; Fichten und Weißtannen tödten die Gräser und können daher nicht wohl an den Grenzen der Aecker oder nur ganz einzeln oder nördlich stehen, in den Weingärten dagegen nicht wohl fehlen, weil sie Schauer machen (Pl. XVII. 18).

5) Durch die Einwirkung der Traufe (stillicidium), d. h. des von den Blättern abfallenden Regenwassers. Dieselbe ist bei allen Bäumen, welche das Laub von sich strecken, den Regen von sich abhalten oder gar nicht durchlassen, vor allen bei der Fichte, Quercus- und Ilex-Eiche, höchst schädlich und solche dürfen nur ganz vereinzelt um die Aecker gepflanzt werden; dem Cypressus fehlt die Traufe ganz (Pl. XVII. 19).

Wenn angepflanzte Bäume nicht aufkommen oder ältere ausgehen, sind die entstehenden Lücken wieder zu besetzen. Columella (V. 6) sagt: „Wer Baumrebenpflanzungen vollzählig, in gleichgemessenen Abständen und fruchtreich haben will, achte darauf, daß sie nicht durch Absterben sich verdünnen, und sobald ein Baum durch Alter oder Witterung litt, werde er entfernt und ein Reis an seine Stelle gesetzt." Der tarentinische Gartenmann (Virg. G. IV. 144) pflanzte nicht Bäumchen, sondern schon erwachsene Bäume nach; solche sind jedesmal oben stark zu beschneiden, in den Wurzeln zu schonen, mit Mist und Wässerung reichlich zu versehen und nur im November zu versetzen (Pall. XII. 16).

Wie lange angepflanzte Bäume stehen, ehe sie tragen, läßt sich nicht sicher angeben. Die kurzlebenden tragen reichlicher, auch zeitiger, schon im dritten Jahre, oft noch früher, — der Weinstock, der Cyprus und After-Cyprus am frühesten, am spätesten der Birnbaum (Pl. XVII. 20). Es giebt verschiedene Mittel, die Tragbarkeit zu reizen, selbst zu erzwingen. Man räumt zu dem Ende die Erde tief umher, spaltet den Stamm

dicht an der Wurzel, verkeilt den Spalt mit fernerhin namhaft zu machendem Holze, schüttet dann die geräumte Erde darüber und bestreut sie mit Asche (Col. V. 10, 17), oder man steckt in die tiefste der entblößten Wurzeln, nachdem sie gespaltet, einen Keil hartes Holzes oder einen Bruchstein (Geop. X. 87). Im Frühling und Winter mit halbjährigem Urin begossene Reben und Obstbäume tragen voller, ihre Früchte sind auch schmackhafter und wohlriechender (Col. II. 14, 3. Pall. III. 8).

Die Beipflanzung einer Meerzwiebel (scilla) wird für die Gesundheit, Tragbarkeit und Ankömmlichkeit der Bäume oftmals empfohlen. Wir werden auf dieselbe später, bei den einzelnen Bäumen, wiederholt zurückkommen, wollen aber hier uns dahin aussprechen, daß in der vielseitigen Anwendung der Meerzwiebel (*σκιλλα, κρομμυον*) ägyptische Cultureinflüsse Statt gehabt haben können. Das große, längliche, äußerst scharfsaftige Gewächs steht in Aegypten in hoher, göttlicher Verehrung (Lucian. Jupit. Tragoed. 42), in vielseitiger medicinischer Verwendung und aufgenommen in die heilige, allegorische Sprache. Die dortigen Aerzte wandten sie gegen Wassersucht an und die Priester legten sie den Mumien bei (Creuzers Symb. II. 230).

Manche glauben, durch magische Mittel, als Bedrohungen, Umwindungen, Anhängsel und Aufschriften homerischer Verse, Fruchtbarkeit erzwingen zu können; im Morgenlande eilt der Gebieter des Gartens mit gehobener Axt an den Stamm und ruft zornig aus: „Ich will dich abhauen, wenn du nicht Früchte trägst.“ „Laß ihn noch ein Jahr stehen,“ spricht ihm ein Anderer zu, „er wird tragen.“ Umsonst; Jener haut dreimal, aber mit dem Rücken der Axt; — „Schone doch,“ bittet der Gütige wieder, ihn abhaltend; „Ich bürge Dir, daß er tragen wird.“ Dann stellt sich der Herr besänftigt und der Baum trägt (Luc. XIII. 6. Geop. X. 83). Auch durch umgeschüttete Spreu der geheimnißvollen Bohne läßt sich Tragbarkeit hervorbringen (Geop. X. 83).

Wie lange eine Anpflanzung dauern könne, ist schwierig zu bestimmen, denn das natürliche Alter der Bäume ist ein sehr verschiedenes und ihr Lebensziel wird durch mancherlei Umstände verkürzt oder verlängert. Die wilden werden älter als die zahmen; unter diesen gehen diejenigen am schnellsten wieder aus, welche schnell wachsen, wie der Weinstock, der höchstens 60 Jahre

alt wird, ferner die Granat-, Myrthen-, Birn-, Aepfel- und Feigenbäume (Pl. XVI. 50). Doch aber giebt es Ausnahmen, denn auf dem troischen Felde, wo der Simois und Scamander fließt, zeigt man noch jetzt den von Homer genannten wilden Feigenbaum (Strab. XIII. 1). Die von Würmern stark angefeindeten, auch die Sommer- und Süßobstbäume altern bald; der süße Granat- und der frühe süße Apfelbaum wird nicht so alt, wie der herbe und späte (Pl. XVI. 88), und alle sterben früher ab, welche wässerigen Boden haben oder, wie die Weide, lieben. Allzufrühe oder durch allzugünstige Wetterzustände übermäßig gereizte Fruchtbarkeit und starke Cultur des Bodens kürzt das Lebensziel; letztere befördert zwar frühen Austrieb und schnelles Wachsthum, schwächt aber und macht empfindlicher gegen den Einfluß der Witterung (Pl. XVI. 50). Einige glauben, daß ein Baum zeitiger alt wird, wenn er kurze Wurzeln hat, was aber schon durch den Feigenbaum widerlegt wird, der ungeachtet seiner langen Wurzeln bald wie ein Greis dastehet. Eben so ungegründet ist die Behauptung, daß die Wurzeln mit zunehmendem Alter abnehmen, denn man hat eine vom Sturm ausgerissene Eiche gesehen, welche ein ganzes Juger Erdreich zwischen ihren Wurzeln faßte (Pl. XVI. 51).

Die den Göttern geweiheten, von ihnen gepflegten (Hom. Il. VII. 60), oder deren besonderer Obwaltung unterstehenden, heiligen Bäume erlangen weit höheres Alter, wie die, welche Vorwitz und Kunst der Menschen mehr gemacht, als die Natur geschaffen hat (Pl. XVII. 1). Die Unwetter gehen an ihnen spurlos vorüber und wenn sie ja absterben, wie jener Lorbeerbaum, welcher, aus dem Lorbeerzweige, mit welchem ein Kaiser thriumphirt hatte, erwachsen, abstarb, wenn ein Kaiser starb, so ist dies weissagendes Zeichen. Man weiß, daß im letzten Jahre Nero's der ganze Lorbeerwald sammt den Wurzeln erstarb; gleich darauf wurde der Cäsaren-Palast vom Blitze getroffen und ein neues Regentenhaus bestieg den Thron (Suet. in Galb. 1). Sonst trifft kein Blitz den apollischen Baum, dessen Blatt Jupiters Haupt umkränzt (Virg. Aen. I. 398. ib. Serv.) und welches Tiberius, um gegen Blitz gesichert zu sein, beständig um seine Stirne wand (Pl. XV. 39). Werden Götterbäume ja von Unfällen betroffen, erholen sie sich bald wieder in göttlicher Lebenskraft. Zu Antaudrus fiel einst durch Sturm eine Speise-

eiche um; der Jupiterbaum, zwar an den Seiten schon behauen, fing dessen ungeachtet wieder an zu wachsen und erreichte eine Höhe von 15 Cubitus, eine Stärke von 4 Ellen (Pl. XVI. 56).

Die Palme erreicht ein unter den Fruchtbäumen sehr hohes Alter; noch steht auf Delos jene wundergroße (δαφνη πρωτογενος), die Schöpfung der Latona, der Oelbaum aber wird durch seine unerschöpfliche Verjüngungskraft*) nicht minder alt. Wir erinnern an die heiligen, von Pallas zu Athen geschaffenen, an jenen in Argi, an welchen Argus die in eine Kuh verwandelte Jo anband (Pl. XVI. 83), an den „krummen" in Argolis, am Wege nach dem Berge Koryphäon, den Herkules krumm bog (Paus. II. 28, 2), an den zu Olympia, von dem der Heros, der Stifter der dortigen heiligen Spiele, den ersten Kranz erhielt, und die im liternischen Gefilde, welche Scipio Africanus mit eigener Hand pflanzte (Pl. XVI. 88); dieselben stehen noch und bestätigen die Behauptung, daß diese Baumart 200 Jahre erreichen könne**). Sehr hohes Alter erreichen ferner diejenigen, welche nicht tragen, die wilden, welche durch keine Cultur geschwächt oder krummen Holzes sind, wie der Masholder; darum steht auch die Pappel sehr lange (Pl. XVI. 50) und die Cypresse, deren Eine neben dem alten Tempel der Ceres vor Troja auf einem Hügel zu finden, welche, schon von den Ahnen für heilig gehalten, den flüchtigen Gefährten des Aeneas als Sammelplatz diente (Virg. Aen. II. 713). Wenn man sich in die fernen Gegenden der Welt und in jene nie besuchten Wälder mancher Länder denkt, so scheint es, daß Einige, die, wie die ungeheuren Eichen des hercynischen Waldes, unangetastet blieben (Pl. XVI. 2), durch unermeßliche Jahrhunderte fortdauern. Die Eiche, besonders die Speiseeiche,

---

*) Die heilige Schrift nimmt auf dieselbe oftmals Rücksicht. Ps. 52. 10; 92. 14. Hos. 14. 7. Jes. 11. 1. Jer. 11. 16.

**) Die acht Oelbäume auf dem Oelberge bei Jerusalem sollen, wo nicht aus der Zeit Christi, doch aus der Zeit der Eroberung Palästina's durch die Muhamedaner herstammen (Herzogs Real-Encycl. d. A.). Etwa 30 Schritte von der Stelle des Oelberges, wo Christus seinen Jüngern das Vaterunser lehrte, in nördlicher Richtung gelangt man zu einem Oelbaum, unter welchem einst der Herr mit seinen Jüngern vom letzten Gericht gesprochen haben soll (Döbel, Wanderungen II. 94).

Die kein Winter vermag, kein Sturm, noch Regenerguß je
Auszubrehn, die steht unbewegt und viele der Enkel
Viel umwallende Leben besiegt und ausdauernden Alters.

Virg. G. II. 191.

ein rechter Lebensbaum, führt von der Speise (φαγος, fagus aesculus) ihren Namen, gab dem ersten Nährvater, dem sie heilig (Hom. Il. V. 93; VII. 60), seinen Beinamen (Ζευς φηγοναιος), den ältesten Menschen Nahrung, Eichel und Honigmeth, Fleisch auch den weidenden Thieren, und Leim, Gevögel zur Verspeisung zu fangen (Eustath. ad Hom. Od. XII. 357), — trägt auch die Kraft der Lebenserhaltung in sich. Die älteste ist wohl die dodonäische, aber auch jene Speiseeichen auf dem Grabe des Protesilaus, dem Hellespont gegenüber, stammen aus frühester Vorzeit; einige auf dem Grabhügel des Julus sollen damals gepflanzt worden sein, als man Ilium zu nennen anfing (Pl. XVI. 86. Theophr. H. p. IV. 13) und die beiden zu Heraklea in Pontus um die Altäre des kriegerischen Zeus (Ζευς στρατιος), setzte Herkules eigenhändig ein (Pl. XVI. 87). Auch die Ilex darf hierher gerechnet werden; die, welche auf dem vatikanischen Berge steht, ist noch älter als Rom, und eine ihr eingegrabene Inschrift etrurischer Buchstaben bezeuget, wie dieselbe von jeher religiöser Verehrung werth gehalten wurde. Die Stadt Tibur, lange vor Rom gebaut, hat drei Ilexeichen noch höheren Alters, denn unter denselben nahm der Erbauer der Stadt, Tiburtius, der ein Menschenalter vor dem trojanischen Kriege zu Theben starb, die Huldigung entgegen (Pl. XVI. 85). — Im tuskulanischen Gefilde, nicht weit von der Stadt, auf dem Hügel Korne, steht ein alter, von den latischen Völkern der Diana geweiheter Buchenhain, von so regelmäßiger Figur, als ob er vom Kunstgärtner beschnitten wäre, und neben demselben eine berühmte Ilex.

Hierher läßt sich ferner der Ahorn zählen; in der phrygischen Landschaft Autokrene wird noch jener gezeigt, an welchem sich der im Wettstreite mit Apollo überwundene Marsyas aufhängte, welcher damals schon sehr groß gewesen sein muß, denn sonst würde er ihn nicht gewählt haben. Die delphische Platane, die Menelaus eigenhändig pflanzte, ingleichen eine zweite große und schönere bei Caphyiä oder über Alea an einer Quelle in Arkadien, die deswegen Menelais heißt, weil sie der Held, als

er den Heerbann gegen Troja aufbot, an der Quelle einsetzte, verdient Erwähnung (Paus. VIII. 23). Noch heut stehen auf dem Grabe des Protesilaus am Hellespont, Ilium gegenüber, einige Ahornbäume solcher Höhe, daß sie von der Stadt aus zu sehen sind, die in jedem Zeitalter (aevum) einmal vertrocknen und sich dann wieder verjüngen (Pl. XVI. 86) und einer auf dem Grabe des Diomedes, auf der Insel desselben, welcher über das jonische Meer eingeführt wurde (Pl. XII. 3).

Zu den langlebenden Bäumen gehört auch der Lotus. Viel älter als die Lotusbäume an Crassus Hause (Pl. XVII. 1) ist der auf dem Platze der Lucina in Rom, selbst noch älter als der dieser Göttin erbaute (J. d. St. 379) Tempel. Ganz sicher läßt sich zwar sein Alter nicht angeben, dasselbe geht aber über den vor etwa 450 Jahren erbauten Tempel hinaus, weil die Göttin von dem Haine (lucus) ihren Namen (Lucina) führt; ein anderer auf dem Platze des Vulcan ist, weil denselben Romulus von dem Zehenden der Beute anlegte, so alt wie die Stadt; seine Wurzeln streichen unter den Plätzen, wo sich die Bürger aus den Municipalstädten zu versammeln pflegen, bis zu Cäsars Forum. — Die ihm gleich alte Cypresse fiel in den letzten Jahren der Regierung Nero's um (Pl. XVI. 83, 84).

Wollte ich am Faden der Ueberlieferung andere, hochaltrige, lebensfähig verbliebene Bäume aufführen, so würde des Weidenbaumes in dem Heraheiligthume zu Samos, als des ältesten, zu gedenken sein. Sehr hohes Alter sprechen die Syrer für den Lorbeerbaum in ihrer Heimath an (Paus. VIII. 22); das Grab des ermordeten Königs Brebrix, in der Nähe des Hafens Amykus in Phrygien, wird noch von einem Lorbeer beschattet, welcher der „tolle" deswegen heißt, weil, wenn die Schiffer von ihm abgebrochene Zweige mitnehmen, sie so lange zu Zänkereien gereizt werden, bis sie über Bord geworfen sind (Pl. XVI. 87).

Die Terebinthe soll nach morgenländischer Sage das allerhöchste Alter erlangen. Sechs Stadien von Hebron, in der Nähe des Grabmales Abrahams, unfern der ungeheueren als Abrahams Baum verehrten Eiche, im N. W. der Stadt, steht eine riesige, die so alt sein soll, wie die Schöpfung (Joseph. B. j. IV. 9, 7); bei derselben war früher eine heidnische Opferstätte, welche zerstört wurde, als Constantin in der Nähe eine

sehr schöne Basilika baute (Euseb. vit. Const. III. 52. Socrat. II. e. I. 18). Eben daselbst fand unter den Cäsaren ein großer Jahrmarkt Statt (nundinae Hadrianae).

4. Die Veredlung der Bäume.

Eumolpus, der von den Athenern geehrte Begründer jeder Cultur und Sittigung, erfand, nach hellenischer Sage, die Kunst, Bäume zu pfropfen. Dieselbe ist zugleich eine Vermehrung und diejenige, die man oftmals und am liebsten wählt, weil es mit jeder andern etwas langsam geht (Varr. I. 41). Unseren Altvordern läßt sich nachrühmen, daß sie im Obstbau nichts unversucht gelassen, auch die Einpflanzung eines Reises auf das andere ersonnen, dadurch unnütze Stämme nutzbringend gemacht, Mischung der Säfte verschiedener Obstarten (Pl. XV. 9) und eine größere Tragbarkeit derselben bewirkt haben. Jeder gepfropfte Baum ist fruchtbarer, als ein ungepfropfter (Col. arb. 20. Pl. XVII. 26) und sein Obst mehr werth. Bei der ausgedehnteren Anwendung der sinnreichen Kunst in der Kaiserzeit wird der Genuß des Obstes den Armen sogar verkümmert (Pl. XVII. 1), sei's, daß Edelobst theurer, sei's, daß es in den Gärten besser beachtet wird, oder die Zahl der Wildbäume sich vermindert hat. —

Der Deutsche nennt Einpflanzung (insitio, ἐμφυτεία) eines Baumreises auf einen Baum: „Veredlung", der Grieche „Einpflanzung" in den gespaltenen Stamm, unter Berücksichtigung auf den Zuschnitt des Einsatzreises (ἔνθεμα), „Einstachelung" (ἐγκεντρισμός) und, erfolgt sie zwischen Rinde und Holz „Einstämmung" (ἐμφυλισμός). Der deutsche Name erscheint der bezeichnendste für Verfahren und Erfolg, denn das Reis muß jeder Zeit besserer Herkunft sein, als Stamm oder Zweig, dem es zugebracht wird (Varr. I. 40), bei den Römern aber tritt dieser Begriff (nobilitare) sprachlich selten oder bei Dichtern (Pall. XIV. 16) hervor; sie betrachten das Pfropfen als Einsaat, Aussaat, Pflanzung und Uebergang (transitus) eines Reises (tradux) auf ein anderes (Varr. I. 40), durch welches die Natur des Letztern nicht berührt (Theophr. II. 3), aber eine sich in der Frucht zeigende Mischung

der Säfte, unter Umständen auch ein höherer Wuchs hervorgebracht wird;

> Uebergetragene Reiser auf fremde Stämme schon sah' ich
> Höher geh'n als auf eig'nen.
>
> Stat. Sylv. II. 1, 101.

Dem Landmann ist das Pfropfreis (surculus) ein Pflänzling (semen), eine wurzellose Pflanze (planta) und Pfropfen oder Impfen (insitio) eine kunstreiche Art ein Reis in das andere hineinzupflanzen (inserere). Die Bauernsprache, bilderreich wie sie ist, läßt dasselbe als Kind, den Stamm als Mutter und die Vereinigung Beider, bald als Adoption (Ovid. Rem. 196), als Ehe — manche Vereinigungs-Art als Ehebruch — oder als Bund der Gastfreundschaft, in welchem ein armes Zweiglein anfeistet (Pall. XIV. 33), erscheinen. Gehöre Pfropfen auch nicht zu den städtischen Beschäftigungen, so ist es doch ergötzlich und dichterischer Darstellung nicht unwerth (Virg. G. II. 32—82).

> Nicht verächtlich ist das Geschäft für unsere Leier
> Städtisch zu klingen vom Werk, welches dem Bauer gebührt;
> Wie im eh'lichen Bett zu einen glückliche Hölzer,
> Daß zwoseitig gemischt Ehr' erwachse dem Kind,
> Und das verbund'ne Gehölz zu kleiden in Schatten der Freundschaft,
> Und im zwiefachen Haar Adel zu leih'n dem Gesproß;
> Liebliche Säft' mit einander zu mischen durch schmeichelnde Banden,
> Und im Doppelgenieß Frucht zu ernähren mit Lust.
> Lehren will ich, welches Gezweig' und welchem es gastlich,
> Welcher Baum sei beschwert angekindeten Blatts.
>
> Pall. XIV. 12.

Kunstgeschick und Thätigkeit haben verschiedene Weisen der Veredlung ins Leben gerufen (Pall. XIV. 38. Col. V. 11);

> — Impfende Kunst und der Aeugelung Sitt' ist nicht einfach.
>
> Virg. G. II. 73.

Doch! nicht jeder Baum läßt jede Veredlungsweise zu. Der Weinstock und jeder andere mit rissiger Schale haßt z. B. die Einäugelung (Pl. XVII. 26). Wir machen namhaft:

1) Die Pfropfung oder Pelzung (insitio), die älteste, noch zur Zeit Cato's (41) einzig bekannte Methode der Veredlung (Pl. XVII. 24), hat der Zufall, der so oft unterrichtet, und zwar auf folgende Weise gelehrt. Ein betriebsamer Landwirth, der sein Haus mit einem Zaune umfrieden wollte, trieb die Pfähle, um deren baldige Fäulung zu hindern, in eine Unterlage von

grünem Epheuholz, in dem sie, wie in einer lebendigen Klemme, Lebenssaft anzogen und von dem fremden Holze dieselben Dienste empfingen, wie von der Erde. Dies wurde nachgeahmt.

Will man pfropfen, wird zuvörderst ein knotenloser, glatter Wildstamm oder Ast (truncus) ohne Verletzung der Rinde mit der Säge oder dem Messer abgenommen, die Schnittstelle mit einem Gartenmesser geglättet und das einseitig, schräg und ohne Verletzung des Markes zugeschnittene Pfropfreis in eine mittelst eines dünnen eisernen Keiles oder Pflockes, zwei bis drei Finger tiefe, zwischen Holz (materia) und Rinde (cortex, liber) gemachte Oeffnung vorsichtig, daß die Schale nicht berstet, aber rasch, daß sie nicht trocknet, eingedrängt und die Wundstelle zuletzt umstrichen und umbunden. Dieses von Columella und Palladius noch empfohlene Verfahren ist nicht überall anwendbar; der Citrus läßt sich, wegen seiner dünnen Schale, nach demselben nicht veredeln (Geop. X. 76). Die Späteren, schon dreister, spalteten ohne Schonung des Markes den Stamm und trieben das abgeschnittene Pfropfreis (resectus calamus) in das Markholz ein, — jedesmal nur Eins, weil sich mehrere darin nicht anbringen ließen. Nach einer künstlichern, später noch erfundenen Methode wurden, um des Ankommens wenigstens Eines sicher zu sein, bis sechs Reiser auf Einen Stamm gesetzt (Pl. XVII. 24), vorbedinglich jedoch, daß derselbe guter Rinde und einer Stärke war, daß die Reiser vier Fingerbreiten von einander gehalten wurden (Col. V. 11).

Der Spalt verdient vorzügliche Berücksichtigung; er muß nämlich jedesmal an die glatteste Stelle des vorher abgesägten und geglätteten Wildstammes mit scharfem eisernen Instrumente gemacht und in der Mitte desselben, ohne die Rinde zu verletzen, gehalten werden (Geop. X. 74. Col. V. 11. Pl. XVII. 24. Pall. III. 17); Schrunden, Aeste und Knoten sind zu spröde und für den Ankömmling ungastlich (Virg. G. II. 78). Sodann treibt man ihn mit einem zarten Keile von Eisen, Knochen, besonders Löwenknochen, oder Hartholz zu einer Tiefe von drei Fingerbreiten, in gerader Linie abwärts, doch nicht so weit, daß eine Durchsicht entsteht. Zu weite Spalten halten die Pfopfreiser nicht fest genug, zu enge drücken sie wieder heraus oder ersticken sie; die Hauptsache bleibt, daß der Stamm das Reis wohl fasse. Um ein unfreiwilliges Spalten zu hindern, machen

einige in angemessener Entfernung von oben ein Zeichen und umwickeln den Stamm mit hemmendem Ringe von Bandweiden, welche sie umlegen. Wir werden später ersehen, daß nicht alle Holzarten Spaltung des Stammes vertragen, die Kirschen wegen der Beschaffenheit ihrer Schalen nicht wohl; dieselben müssen vorsichtig getrennt und der unter denselben befindliche wollige Ueberzug so behandelt werden, daß nichts davon an das Pfropfreis kommt, weil es sonst zu faulen anfangen würde (Pl. XVII. 24).

Die Pfropfkunst, soll sie anders nützliche Beschäftigung sein und durch günstige Erfolge dem Landleben Vergnüglichkeiten gewähren (Cic. senect. 15, 12. Hor. Ep. X. 2, 14), erfordert mancherlei Vorkenntnisse und Fertigkeiten. Vor Allem muß der Pfropfer wissen: Welche Bäume sich untereinander veredeln lassen? — Wir antworten: Das Beste ist Art auf Art, Aepfel auf Aepfel, Birnen auf Birnen zu setzen; doch — lassen sich auch ungleichartige Stämme veredeln. Der Ahornbaum und die Robureiche behauptet in dieser Beziehung die erste Stelle; auf diese lassen sich alle Obstarten einsetzen, beide aber verderben den Geschmack der Früchte; die Eiche Quercus dagegen nimmt, mit Ausnahme der Salbenbirn (*μυραπιδιον*), kein Birnreis und dieses kein Apfelbaum auf. Feigen-, Quitten- und Granatstämme lassen sich mit allen Arten von Obstfrüchten besetzen (Varr. I. 40. Pl. XVII. 26); man zwingt ferner Erdbeerbäume, Nüsse zu tragen, unfruchtbare Platanen, Mütter von Aepfeln zu werden, und Kastanien, Buchecken zu zeugen; die Mannaesche (ornus) trägt Birnenblüthen und von den Ulmen fallen Eicheln (Pl. XV. 17. Virg. G. II. 68. Pall. XIV. 163). Die Feige kann auf Maulbeer- und Platanen-Stämme gepfropft werden, — Maulbeeren auf Kastanien, Speiseeichen, Terebinthen, Aepfel, Birnen, Ulmen und Silberpappeln (*λευκη*), — Birnen auf Granaten, Quitten, Maulbeeren, Mandeln und Terebinthen, — Aepfel auf wilde Birnen, Quitten, Pflaumen und Platanen, — Wallnüsse nur auf Erdbeerbäume. Granatäpfel pfropft man auf Weiden, Lorbeeren auf Mannaeschen, Duracin-Pfirsichen auf Pflaumen und Mandeln, — Pflaumen auf wilde Birnenstämme, Quitten und Aepfel; Kastanien auf Wallnüsse, Stein-, Ilex- und Speise-Eichen; Kirschen auf Terebinthen und Pfirsichen und diese Beiden auf Jene, — Aprikosen auf edle Pflaumen und thasische Mandeln, Weinreben auf Kirschen;

Oliven auf Weinstöcke gesetzt, liefern die s. g. Oliventrauben (Geop. X. 76).

Sollen Reiser verschiedenartiger Bäume leicht und sicher anschlagen, muß zwischen Mutterstamm und Pflänzling wesentliche Gleichheit der Rinden, Verwandtschaft der Säfte, Gleichzeitigkeit des Austriebes und der Blüthe Statt finden; fehlen diese Vorbedingungen, ist das Ankommen sehr schwer, ingleichen dann, wenn eine saftreiche Baumart mit einer saftarmen und harte Schale mit weicher verbunden wird, und (Pl. XVII. 24. Col. V. 11, 1) kommt ja das Reis, so stirbt es bald wieder ab (Geop. X. 76). Sofern dieselben zutreffen, lassen sich auf denselben Baum verschiedene Obstarten einpflanzen. Man sah bei Tiburtes Tulliä einen veredelten Baum, der an dem einen Aste Nüsse, an einem andern Beeren, hier Weintrauben, Birnen, Feigen, Granaten und andere Aepfel trug; derselbe wurde aber nicht alt (Pl. XVII. 26). Die Haruspices und viele Andere glauben, daß Blitze, die in einen solchen Baum schlagen, sich in so viele einzelne Strahlen theilen, wie Obstarten aufgepfropft sind (Varr. I. 40). — Es ist nicht räthlich, Alles durch einander zu bringen; den Dornenstrauch (spina) soll man gar nicht pfropfen, weil sich sonst die Blitze nicht leicht sühnen lassen und jeder Blitzstrahl mit zwei-, drei- oder vierfacher Gewalt einschlägt, wenn zwei-, drei- oder vierfache Arten ihm aufgesetzt sind (Pl. XV. 17).

Pfropfreiser sind hauptsächlich solchen Bäumen zu entnehmen, welche jedes Jahr gute und reichliche Früchte bringen, von derjenigen Seite, welche der aufgehenden Sonne (Col. V. 11; arb. 20) oder dem Sommermorgen (Pl. XVII. 24) zugewendet stehet, hauptsächlich aus der Schulter (humerus), d. h. demjenigen Theile unter der Spitze (Haupt), wo die Ausastung anfängt. Dabei ist jedoch die Natur der Bäume zu berücksichtigen, denn nicht bei allen ist die Schulter, was hier vorausgesetzt wird, der Hauptsitz der Säfte. Weinstöcke und Feigenbäume sind in der Lende (Mitte) etwas trocken, den Schultern zu aber geneigter Feuchtigkeit aufzunehmen; Oelbäume haben in der Lende (cunibus) den meisten Saft, weswegen die Pfropfreiser aus der Lende, von der Feige aus der Schulter zu nehmen sind (Pl. XVII. 24). Sie müssen zartwüchsig, zwei- oder dreigabelig (bifurci, trifurci), mehraugig (Pall. III. 17), von der Stärke des kleinsten Fingers und schwanger sein, d. h. frische, ange-

schwollene Augen haben, welche aufgebrochen sein würden. Die Geoponiker (X. 74) verlangen bestimmt zweijähriges Holz, weil das einjährige zwar leicht anwachse, aber unfruchtbar bleibe; die Römer (Col. V. 11) wollen sie den letztjährigen Trieben entnommen wissen, den Fall ausgenommen, daß ein älterer Stamm besetzt wird, wo sie etwas stärker sein müssen. Weil erfahrungsmäßig das Anschlagen sicherer ist, wenn sie nicht mehr ganz frisch sind, werden sie zehn Tage vor dem Einsetzen abgeschnitten und in dieser Zeit gegen das zu starke Austrocknen an einer feuchten Stelle, in einem wohlverschlossenen Topfe gesichert oder zwischen zwei unten und oben verschlossenen Hohlziegeln an einen Bach oder in eine trockne Grube unter Stroh, daß nur die Spitzen vorstehen, gethan. Sollen sie weit versendet werden, steckt man sie in eine saftige Rübe (Pl. XVII. 24), bei geringeren Entfernungen in den feuchten Sand des Topfes, der fest zu verschließen ist (Geop. X. 74).

Das Reis muß stets edlerer Art, als der Stamm sein (Hor. Epod. II. 14. Ovid. Remed. 196. Varr. I. 40); ist derselbe Wildling oder sonst schlechter Art, nimmt die künftige Frucht schlechten Geschmack an. Man weiß ganz sicher, daß edle Birnsorten auf wilden Birnstämmen niemals so schmackhafte Birnen tragen, als auf nicht wilden (Pl. XVII. 25. Varr. I. 40). Manche Obstarten, wie der Citrus, versagen auf Wildlingen, schlagen aber auf Edelstämmen wohl ein (Geop. X. 76). Damit scheint auch die Wahrnehmung einige Erklärung zu finden, daß in Folge wiederholter Veredlung sich die Früchte bessern, die Stämme hingegen abschwächen und in ihrer Tragbarkeit nachlassen (Pl. XVII. 26).

Jedes Pfropfreis läßt sich in zwei bis drei Stücke theilen (Geop. X. 74), deren jedes mehrere Augen, die Feigenreiser, womöglich Eins in der Spitze, behalten müssen (Varr. I. 41). Für Rebenreiser sind deren zwei genug (Pl. XVII. 24). Der untere, etwas stärkere Theil wird zugeschnitten und zum Einsetzen bestimmt; soll jedoch der künftige Baum mehr in die Breite als Höhe wachsen, läßt sich das obere Ende einsetzen. Bei keiner Richtung dürfen Schale oder Knospen verletzt werden und darum ist es gut, dieselben zu sammeln, ehe die stark angeschwollenen Knospen oder der volle Eintritt des Saftes diese Gefahr vermehrt (Geop. X. 74). Damit beim Zuschneiden das Mark nicht

bloßgelegt werde (Varr. I. 41), bedienen sich die Gärtner eines zarten, scharfen Messerchens, das sie nie tiefer führen, als bis dasselbe sichtbar wird. Bei der Pelzung (zwischen Schale und Holz) wird das Fruchtreis an einer Seite, bei der Pfropfung (in den Spalt) zweiseitig, in Form eines glatten Keiles, unter welcher sich's leichter einschieben läßt, zugeschnitten; der Schaft soll höchstens einen halben Fuß, der Keil nie über drei Fingerbreiten lang sein (Col. V. 11. Pl. XVII. 24). Einpelzen und Einpfropfen muß rasch von Statten gehen, damit weder die Wunde des Stammes noch des Fruchtreises austrocknet; beides macht sich leichter, wenn man die Reiser zuvor einen Augenblick ins Wasser taucht, ja nicht zu lange, weil sie sonst zu viele Flüssigkeit ansaugen, wie die spät gebrochenen, frischen, die Schale fahren lassen und schwierig anwachsen würden; alle zu trocknen und lebensschwachen Zinken nehmen die von den Satzstämmen zugeführten Säfte nicht an und verwachsen nicht mit denselben. Das Zuschneiden darf niemals bei Wind (Pl. XVII. 24), sonderlich nicht bei Südwind geschehen; kein anderer ist dem Einäugler und Pfropfer gleich verderblich (Pl. XVIII. 76).

Es giebt drei Pfropfstellen: Wurzeln, Stämme und Aeste. Bei wilden Stämmen sucht man gewöhnlich die erste aus, weil deren Wurzeln von Natur wenig saftig sind, für edle Reben auf wilde keine andere, weil sie sonst ausarten (Pl. XVII. 25). Schwachen Bäumen körpert man die Reiser in den Stamm (Col. V. 11), der Erde recht nahe, nur 1½' über derselben, lieber durch Pelzung als Pfropfung ein (concorporare), weil sie dann besser wachsen. Die wegen ihrer Stärke schwierig zu spaltenden Stämme empfangen mittelst der Säge einen Längeschnitt, der dann geglättet und mit dem Fruchtreise versehen wird. Tiefe Wundstellen kann man nach Väter Weise, zum Schutz gegen Wind und Sonne, mit Erde umhäufeln, und wir halten dies für vorzüglicher, als von Zeit zu Zeit Wasser aufzugießen, denn die frisch eingesetzten, von Natur schwachen Reiser werden dadurch alsbald von Fäulniß ergriffen, es wäre denn die Natur der Baumart stark und kräftig. Zu dem Ende bringt man in der Höhe ein Gefäß mit Wasser an, das gemagsam abträufelt, das Reis feucht erhält und die Vertrocknung hindert (Varr. I. 41). Andere finden zweckmäßig, Pfropflinge täglich zu begießen (Varr. I. 31).

Der Stamm aller von Natur trocknen Bäume wird unmittelbar vor dem Einsetzen (Varr. I. 41. Pl. XVII. 24), der des Weinstocks aber drei Tage zuvor abgeschnitten, damit die überflüssigen Säfte desselben Abzug nehmen können; bei sehr üppigem Wuchse macht man ihm auch noch nach vollzogener Einsetzung unter der Pfropfstelle einen Einschnitt, aus welchem der aufsteigende Saft (humor advectitius) abläuft (Varr. I. 41).

Fabius Maximus stellte die von den Gärtnern bei Veredlung wilder Apfel-, Oel- und Feigenbäume sich kund gebende Milde, Güte und Schonung als vorbildliches Hauptmittel weiser Erziehung der Jugend dar (Plutarch. Fab. M. 20). An Behutsamkeit und Schonung darf es dabei niemals fehlen; mit der größten Genauigkeit und Vorsicht ist das Reis einzusetzen, Holz auf Holz, Rinde auf Rinde scharf einzupassen. Der Aberglaube verlangt, daß man dasselbe mit beiden Händen gerade einfüge; zum Ankommen mag dies nichts beitragen, man verrichtet aber das Geschäft mit zwei Händen sicherer. Das Reis darf weder zu fest stehen, wie dann, wenn der Spalt zu kurz ist, noch auch zu lose (Pl. XVII. 24), wie wenn er zu groß oder das Reis zu vollsaftig ist und daher einschwindet (Geop. X. 74). Um dasselbe besser behandeln zu können, muß der Keil so lange stecken bleiben, bis es fest sitzt und schließt. — Sonst empfing, wie schon erwähnt, Stamm für Stamm ein Reis, — jetzt, je nach der Stärke des Letzteren zwei, drei oder mehr in einer Entfernung von vier Zoll. Reiser und Spalten werden alsbald mit einer untereinander gekneteten Masse von Thon und Kreide, Sand und Kuhmist, zum Schutz gegen Sonne und Luft, zur Fülle verstrichen; Cato (40) ließ sich daran nicht genügen, sondern verlangte noch, daß der Stamm gegen Kälte und Regen mit Rasen umbunden, mit gespleißten Weiden verwahrt, darüber Ochsenzunge (anchusa) gelegt und eine Hülle von Stroh umwickelt werde. Von diesem etwas umständlichen Verfahren ist man zurückgekommen; gegenwärtig hält man für völlig zureichend, wenn Stämme und Reiser mit Koth oder spreuvermischtem Lehm mittelst Binsen, Ulmenbast oder Weidensprossen eingeschnürt und, damit der Regen das Pflaster nicht abspülen kann, mit einer Mooshülle überbunden werden. Ueber den Lehmverband müssen die Reiser etwa vier Zoll vorragen und zum Schutze gegen aufsetzende

Vögel und stürmende Winde mit Binsen oder Weidensprossen verwahrt werden (Pl. XVII. 25. Pall. III. 17. Col. V. 11).

2) Die Einäugelung (inoculatio, ἐνοφθαλμισμος) besteht in der Uebertragung eines lebendigen, mittelst eines dem Schusterkneife (fistula sutoria) ähnlichen Messers mit etwas Holz unverletzt ausgeschnittenen Auges auf einen fremden Ast oder Stamm. Das Auge (semen, gemma, oculus, ὀφθαλμος) wird einem jungen, glänzenden Aste entnommen; es muß hoch liegen, deutlich vorschimmern und sichere Hoffnung zum Keimen geben. In den zu veredelnden aller Nebenäste oder Ausläufer, die den Saft an sich ziehen könnten, zu beraubenden Ast oder Stamm wird ein Kreisrundschnitt, von derselben Größe, wie das Auge mit der Schale, gemacht und in diesen das Auge eingesetzt. Nach einem andern Verfahren macht man den Schnitt gewöhnlich zwei Fingerbreiten vom Ende, löset auch die Schale des zu veredelnden Astes sorgfältig, legt Auge und Schale genau, daß die Wunde allenthalben schließt und einpaßt, windet alsdann vorsichtig ein Band und darauf mehrere Bänder schonend um, die man mit Koth, doch so bestreicht, daß das eingesetzte Auge freie Regung behält (Col. V. 11. Virg. G. II. 75). Der Verband wird nach 21 Tagen abgenommen. Nach diesem nicht überall bekannten Verfahren (Apul. Florid. p. 116. B.) werden in Italien seit Alters Feigen- und Aepfelbäume veredelt (Pl. XVII. 23); dasselbe läßt sich aber nicht bei den Baumarten, welche wenig Saft haben, in Anwendung bringen. Man nimmt das Geschäft gewöhnlich im Juni und Juli vor (Pall. III. 17. Geop. X. 77), wenn der Hund aufgeht (Col. II. 21), in Cyrenaika und Griechenland, wenn die Etesien zu wehen anfangen (Pl. XVII. 30, 4).

3) Die Einpflasterung (emplastratio) ist aus der Einäugelung hervorgegangen und derselben sehr eng verwandt (Col. V. 11). Obgleich die Freunde des Neuen behaupten, sie sei eine Erfindung späterer Zeit, so weiß man doch, daß sie schon bei den älteren Griechen vorkommt; Cato (24) kannte sie und giebt mit der ihm eigenthümlichen Genauigkeit die dabei in Betracht kommenden Maßverhältnisse an. Wer einpflastert, nimmt mit einem zarten Messer ein Stück Rinde aus einem glänzenden und tragbaren Zweige von vier Zoll Länge und drei Zoll Breite, paßt dasselbe genau in die eben so weit ausgeschnittene Schale

eines verstutzten Wildlinges und verstreicht die Wundstelle alsbald mit einer zähen Salbe aus geknetetem Thon, Sand und Kuhmist. Löset er nach 21 Tagen das Band, wird er mit Verwunderung wahrnehmen, daß das Auge des auswärtigen Geschosses in den Körper eines fremden Baumes übergegangen ist (Pall. VII. 5). Diese Methode läßt sich indessen nur bei Feigen-, Oliven-, Aepfel-, nach Martial auch bei Pfirsich- und allen den Bäumen, welche eine zähe, starke Schale (Pl. XVII. 26) und unter derselben einen fetten Saft haben, anwenden. Die geeignetsten Monate sind der Junius oder Julius (Pall. VII. 5. Col. V. 11).

4) Die Bohrung (terebratio), besonders auf den Weinstock und wo er auf Ulmen gebracht werden soll (Pall. III. 13), anwendbar (Pl. XVII. 25. Col. V. 11), ist ziemlich sicher, weil das Edelreis, wenn es auch im ersten Frühjahre nicht Saft fassen sollte, im nächstfolgenden zum Anwachsen gezwungen wird. Man verfährt dabei also, daß man in den Wildstamm ein etwas schräges Loch bis in das Mark bohret; darein wird ein entsprechend starkes Reis eines benachbarten Baumes geleitet, in fast senkrechter Richtung eingesteckt und dann mit angekneteter Thonerde verstrichen. Sind sie zusammengewachsen, schneidet man das Reis von dem ernährenden Mutterstamme ab und verstutzt denselben bis ziemlich dahin, wo das Reis eingesetzt wurde. Giebt es kein solches überzuleitendes Edelreis in der Nähe, schneide man eine junge, saftige, angemessen starke Sprosse eines jungen Baumes ab, verwunde die Schale, stecke sie genau anpassend mit einigen Augen in das Bohrloch, verstreiche die Wunde mit Koth, der sorgfältig mit Moos eingehüllt wird, und verschneide den Stamm dann so, daß derselbe gänzlich in den Dienst des Fremdlings kommt. Hat die Sprosse angeschlagen und getrieben, wird der Verband gelöset (Pl. XVII. 25. Col. IV. 29).

Ein Spanier zeigte mir dieses ungewöhnliche Verfahren in seiner Anwendung auf Pfirsichen. Er ließ einen armstarken, festen, etwa zwei Cubitus langen Ast einer Weide anbohren und in der Mitte des Loches das Pfirsich-Reis, das aller Zweige beraubt, nur die Spitze behalten hatte, einleiten, den Weidenast alsdann beschneiden und das Loch mit Koth, Moos und Bändern einhüllen; damit im nächsten Jahre das unterste Ende des Satz-

reises unterhalb des Markes der Weide zu einer aus zwei Körpern gemischten Einheit verwüchse, ließ er das Reis abschneiden und Erde zur Bedeckung anhäufeln. Nach diesem Verfahren lassen sich Pfirsichen ohne Kerne erziehen, doch paßt es nur für feuchte oder wässerbare Stellen, wo sich die des Wassers erfreuenden Weiden durch Tränkung in den Stand setzen lassen, selbst frisch zu verbleiben und die Ueberfülle ihres Saftes dem fremden Setzlinge zu Dienste zu stellen (Pall. III. 17).

Kaum bedarf es Erwähnung, daß das Bohrloch, vor dem Einsetzen, von Bohrspänen zu reinigen ist. Der Bohrer der alten Gärtner, der die Zasern (scobs) nicht heraus hob, erschwerte nicht blos, sondern vereitelte auch den Erfolg, weil er die Bohrstelle so erhitzte, daß sie selten wieder Leben erlangte. Der jetzt gebräuchliche, s. g. gallische Bohrer ist weit besser; er schneidet nicht Zasern, sondern Späne (ramentum), welche er herausnimmt; das Loch, welches er macht, ist ohne Gewölle, glatt geschnitten, das Reis sitzt gut und kommt leicht an.

5) Die nachfolgende, kurz vor Varro (I. 40) erfundene, zu Plinius (XVII. 30) Zeit noch nicht allgemein bekannte Methode, deren Entdeckung Columella (V. 11) sich aneignet, dürfte derjenigen wesentlich gleich sein, welche der Deutsche „Absäugeln" (Ablaktiren) nennt. Wenn Cato (41) schreibt: „Wenn zwei Weinstöcke nahe an einander stehen, schneide eine schwache Rebe von vorn schräg zu, daß die abgeschnittenen Stummel, Rinde auf Rinde, Mark auf Mark genau passen, verbinde sie, löse das Edelreis vom Mutterstamme und lass' dasselbe von dem Wildlinge ernähren," so kann man zweifelhaft sein, ob hier nicht die Methode der Vermählung (Copulation) gemeint ist, — die sich von der Absäugelung darin unterscheidet, daß die Zweige eines Edelreises zu dem zu veredelnden Stamme herübergezogen und in eine Spalte desselben eingeklemmt werden. An der Fügestelle nimmt man ihm etwas Holz mit dem Messer ab, oben aber, wo es in die Höhe steht, muß Rinde auf Rinde kommen und das Reis aufwärts gerichtet werden, welches nun von zwei Müttern Nahrung erhält, bis es abgeschnitten werden kann, was nach Plinius im dritten, nach Varro im zweiten Jahre geschieht. Von da ab gehört es dem Stamme, auf welchen es gebracht, gänzlich an.

Auf diese Weise sind Baumarten, welche sich nach andern Methoden nicht mit einander verbinden lassen, z. B. Feigen und Oliven, Reben und Eichen oder Weiden, zu vermählen.

Man hält den Mond mit großer Wahrscheinlichkeit für ein geistiges Wesen, welches die Erde sättiget, bei seiner Annäherung die Körper anschwellt, bei seinem Rückgange saftleert. Bäume und Kräuter empfinden seine Alles durchdringende Kraft (Pl. II. 102); darum nehmen sehr Viele bei dem Fällen, Versetzen und Beschneiden auf den Mondstand Rücksicht und wollen, daß nur dann gepfropft werde, wenn das Gestirn im Zunehmen begriffen ist (Col. V. 11. Pall. III. 17). Spätere fanden zwar in solcher Tagewählerei Aberglauben (Pl. XVII. 24) — dessen ungeachtet bestehet Cato's Vorschrift fort: „Oel- und Feigenbäume sollen nur bei dürstendem Monde (luna sitiente), d. h. vor oder nach dem Neumonde, Weinstöcke nur in den milden, trocknen, ruhigen Tagen des zunehmenden Mondes (Col. XI. 2), wo der Südwind schweiget (Pl. XVII. 24), veredelt werden. Gartenbau und Landwirthschaft haben ihre festen Zeiten, die bei allen dahin einschlagenden Geschäften, weil von der Natur vorgezeichnet, eingehalten werden sollen (Virg. G. II. 40);

> Baumfrucht spendet der Herbst; schön ist der Sommer durch Ernten;
> Blumen gewähret der Lenz; Winter erleichtert die Gluth.
> Kommen die Zeiten, so lief't gereifete Trauben der Bauer
> Ab und es fleußet der Most unter genässetem Fuß;
> Kommen die Zeiten, so bindet er ein gesensete Kräuter
> Und das geschorene Land recht er mit spärlichem Kamm.
> Du kannst selber einsenken das Reis gewässerten Gärten,
> Du kannst selber den Bach süßes Wassers hinziehn.
> Kommt die Pfropfzeit, mach', daß der Zweig ankindet das Zweiglein,
> Und ersteh' in der Füll' fremden Haares der Baum.
>
> Ovid. Rem. 187.

Auch das Veredlen ist an Monate und Wochen gebunden, man muß sich aber dabei ganz besonders nach der Gegend und der Baumart richten. Nicht alle Bäume wollen aller Orten zu derselben Zeit gepflanzt und veredelt werden (transferri). Mit den früh austreibenden ist sehr bald im Jahre, schon um den kürzesten Tag zu beginnen, während andere noch bis zur Mitte März unberührt bleiben können (Pl. XVII. 30, 6). Die Alten pfropften (inserere), scheint es, ausschließlich (Varr. I. 41) im Frühjahre (Col. V. 11. Pl. XVII. 24. Pall. III. 13), vom Februar

bis zu den Iden des April; diese Zeit, wo des Favonius sättigender Odem durch die Gefilde geht (Pl. XVIII. 77, 2), die Brunst der Erde die stärkste ist, Bäume und Thiere neuer Begattungstrieb erfüllt (Pl XVII. 30, 5), die Knospen anschwellen und im Begriff stehen, ihre Hüllen abzuwerfen (Col. V. 11), Stämme und Rinden Begierde fühlen, sich ehelich zu vermischen, ist zum Veredlen, wie zum Versetzen in kalten und wässerigen Böden geeignet (Pl. XVII. 30, 5), dagegen mit Kirschen und Mandeln, auch mit Granaten und Feigen zu eilen, denn sonst brechen die Knospen auf und der Saft tritt zu stark unter die Schale des Pfropfreisés, daß sie sich leicht ablöset (Pl. XVII. 24); der Oelbaum, dessen Knospen wegen seines wenigen Schalsaftes zurückhalten, läßt sich noch um die Tag- und Nachtgleiche (Col. V. 11), der Birnbaum bis in den Mai, selbst wenn er schon blühet (Pl. XVII. 24), waren nur die Reiser vorher gebrochen, veredeln.

In trocknen und warmen Gegenden, besonders in Griechenland, zieht man zum Pfropfen und Pflanzen den Herbst jeder andern Jahreszeit vor, weil das Reis dann gleichsam Wurzel faßt, aber nicht durch sofortiges Ausschlagen entkräftet und im guten Befinden ins Frühjahr kommt (Varr. I. 41). Der Anfang wird um den Frühaufgang des Arktur, im Sternbilde des Bootés, gemacht (Pl. XVII. 30, 5), was nach gemeiner Rechnung (Col. XI. 2) früh den 5. Sept., nach Cäsars Rechnung bei Plinius bis den zwölften, nach den Quintiliern (Geop. I. 9) den funfzehnten, nach Columella den sechszehnten September erfolgt.

Seitdem neuere Methoden gangbar geworden und Erfahrungen gesammelt sind, ist man von dem sonstigen frühzeitigen Veredlen mehrerer Baumarten, z. B. der Feigen (Varr. I. 18), etwas abgekommen (Varr. I. 41).

Zuletzt sei noch erwähnt, daß Saturn die Veredlung des Obstes erfunden haben soll und daß unter seinem Schutze die Gewächse stehen, welche gepflanzt, gepfropft auf Feldern oder in Gärten erzogen werden.

5. Pflege der Bäume.

Alle Bäume bedürfen zur Abwehr der Krankheit, zur Erhaltung der Gesundheit und zur Beförderung der Tragbarkeit von der Kindheit bis zum völlig entwickelten Kraftwuchs und selbst dann noch Sorgfalt und Pflege, einige aber mehr als andere (Pl. XVII. 39). Wie Mütter und Wärterinnen, denen die erste Pflege künftiger Bürger obliegt, sich bemühen, durch geeignete Mittel die Kinder Freigeborner würdig zu erziehen und wie es auch später nicht genug ist, heranwachsende Jünglinge dem Leibe und der Seele nach zu lassen, wie sie die Natur schuf, sondern Jeden durch Lehrer der Bildung und des Unterrichtes theilhaftig zu machen, damit das glücklich Erschaffene um Vieles verbessert, üble Anlage aber und Neigung veredelt werde, so verfährt der Gärtner auch mit seinen Bäumen und kann dadurch selbst für Erzieher zum Vorbilde werden. Er nimmt nicht blos die geraden und schlanken wahr, sondern auch die, welche irgend ein Anlaß beschädigt hat, versieht er mit Stützen zum Anhalt; Einige beschneidet er, damit die Aeste das Hochwachsthum nicht pressen, Andere, welche durch Schuld ihres unkräftigen Platzes schwach bleiben, versieht er mit Nahrung und wieder Andern, welche durch fremden Schatten leiden, öffnet er den Himmel (Senec. clem. II. 7). Er schützet, stabet und umzäunet die Bäumchen, stellt sie in angemessene Entfernung, säubert das Unkraut, gewöhnt sie an die Hippe, macht den Boden empfänglich für Luft, Wind und Regen. Ihm gebührt Lob, wenn er durch Sorgfalt die Tragbarkeit und Wachshaftigkeit befördert und Schutz gegen Gewalt und Krankheit gewähret (Pl. XVII. 14). Auch schon erstarkten Reisern entziehet er seine Mühe nicht; sind irgendwo, besonders in Arbusten, einige ausgegangen, pflanzt er größere nach (Senec. Ep. 86) und stellt seine Bäume zwar den Winden aus, weil er weiß, daß sie in sonnigen Thälern weichlich erwachsen, durch starke häufige Luftzüge fest und stark, durch die häufige Rüttelung und Schüttelung derselben wurzelkräftig (Senec. cur bonus 4) und fruchtbarer werden (Lucian. Anach. 20), er giebt ihnen aber Halt, pflückt allzuvolle Zweige aus, damit sie nicht brechen (Senec. Ep. 38), braucht die Hippe, entnimmt überflüssige, unnütze, lästige, schädliche Triebe, trockne Zweige,

geile Sprossen, krankes, altes Holz, sollte er auch auf die eigentlichen Lebenstheile zu schneiden haben (Pl. XVII. 45). Fast alle Bäume mit Ausnahme der allerorts gegen das Schneidelmesser (falx putatoria) empfindlichen Cypresse (Pl. XVII. 39), der Palmen, Tannen und Fichten, die trotzig nach Verlust ihrer Wipfel nicht mehr tragen, aber auch nicht ausgehen (Pl. XVII. 37, 6), lieben Schneidelung (putatio) und diejenigen, welche große, lange Triebe machen, verlangen sie alljährlich, ähnlich den Menschen, die sich auch gern Nägel und Haare abschneiden lassen. Die Schneidelung, diese äußerst angenehme, das Landleben verschönernde (Hor. Ep. II. 13. Cic. senect. 15, 8) Beschäftigung ist zwar so allgemein bekannt, daß schwerlich Jemand dergestalt ohne Auge und Verstand hinlebt, welcher völlig darüber in Unwissenheit wäre, was sie bedeutet, zu welcher Jahreszeit und auf welche Weise sie geschehen müsse (Cic. de or. I. 58), sie erfordert aber, außer den allgemeinen, besondere Kenntnisse und Fertigkeiten. Der Schneitler (putator) muß zuvörderst wissen, wann und wo ein Baum Hippe oder Säge verträgt. Einige wollen die Weinstöcke alljährlich, die langsam wachsenden Oliven und Granaten jedes zweite Jahr oder noch seltener, die Aepfel und Birnen in der Jugend, nicht aber im Alter unter das Messer genommen haben. Wie der Entscheid ausfällt, so ist niemals mörderische Behandlung, bei welcher die Mutter der Kinder wegen leidet, statthaft und niemals soll ein Gartenmann Krankheiten veranlassen, vielmehr heilen (Pl. XVII. 45). Haupt und Schultern sind zumeist ins Auge zu fassen und hier diejenigen Zweige, welche zu dicht stehen, die Mittagssonne abhalten, sich versperren, in sich selbst oder in andere Bäume wachsen, zu tief hängen, beschädigt sind, zu weit zu wachsen den Anschein geben, zu lichten (interlucare), von unten wegzunehmen (sublucare), zu bändigen; diejenigen, welche ihre Nachbarn aufachseln, umhalsen, unterdrücken oder anziehen möchten, verdienen keine Schonung, denn gegenseitige Reibungen veranlassen nicht blos Verwundungen, sondern auch Knoten und Gewächse, bisweilen hart, wie eiserne Nägel, verderblich der Säge (Pl. XIV. 74). Schwächliche und erschöpfte Aeste verdienen so wenig Schonung wie Wasser-Lohden, es wäre denn an kahlen, lückenhaften Stellen, zur Bildung von Zweigen; jene sind zu entfernen, um sie durch kräftige zu ersetzen, diese um die Nahrungssäfte auf den Haupt-

stamm zurück zu leiten (Pl. XVII. 20, 39). Bäume, welche Neigung haben, stark in die Höhe zu gehen, werden gebändigt, denn jeder Baum ist nur in gewisser Höhe recht tragbar und im Schutze gegen Winde zu halten. Junge Bäume dürfen niemals sehr stark geschneidelt werden, weil sonst der aufsteigende Saft auf die Wurzeln zurückgedrängt und die Astbildung gehindert wird. Durch Abspitzen der Zweige werden Feigenbäume stärker und fruchtbarer, dieselben dürfen aber bei den Bäumen, welche, wie Quitten, in den Zweigspitzen tragen, nicht eingekürzt werden (Pl. XVII. 43. Col. arb. 21). Kranke und alte Stämme werden abgehauen und durch andere ersetzt (Pl. XVII. 39).

Auf fettem Boden, wie in Etrurien, steht man fruchtreiche Saatfelder mit weitästigen Bäumen, ohne alles Moos (Varr. I. 9), wo derselbe aber feucht oder hungrig ist (Col. V. 9), wie bei Pupinia, setzt sich ein Solches in verschiedener Färbung stark an (Varr. I. 24. Pl. XVII. 37. 4). Zur Entfernung von Moos, Schmutz, Gewürm und geberfteter Schale (Pl. XVII. 39, 45) muß der Gärtner Schabeisen und Kratzmesser (scalprum, scalpellus), zum Schneideln verschiedene, längere und kürzere Messer (culter, cultellus), auch krumme (c. curvus) und hippenartig gebogene (falx procurva), diese, wie jene, von der besten Beschaffenheit haben (Pall. I. 43), um recht glatte Schnitte zu führen. Rauhe und unebene Schnitte halten den Regen auf und im stehend bleibenden Wasser erzeugt sich holzanfressendes Gewürm und Fäulniß. Runde, abwärts blickende Schnitte haben von Wasser und Sonne weniger zu leiden, sie heilen auch, weil sie den Saft gut aufnehmen, ziemlich schnell. Für das Messer zu starke oder harte Zweige werden mit einem scharfen Beile (dolabra, securis dolabrata) oder mit einer Säge (serra), am besten mit der Handsäge (serrula minor, s. manubriata) gelöset (Col. arb. 6, 10), die Wunden aber glatt geschnitten und, sofern sie, wie Apfel- und Birnbäume, gegen Verletzungen sehr empfindlich sind, durch aufgelegte Mist- oder Lehm-Pflaster gegen die schädlich einwirkende Luft geschützt und geheilt (Pl. XVII. 24).

Das Abschaben der Stämme ist ausschließliche Frühjahrsarbeit, die Schneidelung aber auf die Tage des abnehmenden Mondes (Pl. XVIII. 75) des Winters und Frühjahres, wo der Aquilo oder Notus nicht herrscht, die Schalen trocken und eis-

frei sind, beschränkt. An Festtagen zu schneideln, ist nicht erlaubt (Col. II. 22). In den Gegenden, wo frühzeitig stärkere Fröste einfallen, muß die Hippe im Herbste, überall von den Iden des December bis zu den Iden des Januar ruhen. Weil Wein- und Obstgärtner gleiche Schneidelungszeiten haben, wird der letztere unbedenklich mit dem Untergange der Vergilien (Varr. I. 8),

> Wann kaltathmender Nord dem Gehölz abstreifte den Blattschmuck,
> Virg. G. II. 407.

im Frühjahre, ehe der Favonius die Erde aufschließt und

> — — — Ankommt die lenzverkündende Schwalbe,
> Scheuerfüllet, es möcht' wiederkehren der Frost,
> Ovid. Fast. III. 853.

damit anfangen können.

Manche Bäume, besonders ältere Ulmen, haben oft Ueberfluß an Saft, der ihnen abgezapft werden muß. In der Nähe der Erde bohrt man sie daher bis ins Mark an oder macht Einschnitte in die geschwellte Rinde; durch solche Aderlässe (Pl. XVII. 39) bringt man Obstbäume dahin, daß sie die Früchte nicht fallen lassen. Bei zu geilem Wuchse kann man, wie den Weinstöcken, die Wurzeln beschneiden oder sie dicht am Stamme spalten, verkeilen, Erde überschütten und Asche aufstreuen; dies, d. h. „Dämpfen", schlägt auch dann an, wenn sie, ohne zu tragen, nur ins Holz wachsen (Col. V. 10, 17; arb. 24. Pl. XVII. 43. Geop. X. 87).

Daß zu Homers Zeit die griechische Gartencultur nicht mehr auf niedriger Stufe stand, läßt sich davon entnehmen, daß der rückkehrende Odysseus seinen Vater mit der höhern Culturarbeit, der Behackung (λιστρευειν) seiner Pflanzungen (φυτον) beschäftigt fand (Od. XXIV. 226). Schon damals war erkannt, daß Bodenlockerung (ablaqueatio) um die Stämme, in der Weite von etwa drei Fuß umher (Pl. XVII. 31), wirksam sei, Wurzelausschläge (Col. V. 6) und Unkräuter zu vertilgen, zur Förderung kräftigen Wuchses die Wurzelung zu vertiefen (Col. arb. 10), auf Vermehrung der Früchte zu wirken (Col. V. 7), die Erde aufzuschließen, daß sie schädliche Dünste aushauchen, abtrocknen, Regen, Schlammwasser, flüssigen Dünger (Pl. XVII. 30), auch die Sonnenstrahlen aufnehmen könne (Pl. XVII. 47); Obst reift

nach Lockerung zeitiger (Pl. XVI. 49, 50) und wird schmackhafter (Pl. XVII. 43); sie gehört darum besonders für junge Bäume, kalte Gegenden und Bodenarten, wo dasselbe spät oder gar nicht reift, oder unschmackhaft wird (Pl. XVIII. 49, 50). Der Pflug lockert zwar, beschädigt aber die Wurzeln und wendet den Boden nicht so gut; der Hacker, nicht aber der Pflüger, kann bis in die nächste Nähe der Stämme kommen und die unterste Erde nach oben, die obere nach unten bringen (Pall. I. 6); darum muß jener diesem oft noch nachhelfen. Sein Eisen reißt nicht, wie das Schaar, die Wurzeln ab, und unter seiner Arbeit wird kein Stamm geschrundet, kein Zweig durch Zugvieh abgebrochen. In sehr heißen und sehr kalten Gegenden werden die Stämme beim Hacken mit Erde umhäufelt, dort, etwa im Juni (Pl. XVIII. 71), gegen die Gluth, hier gegen den Frost (Pl. XVII. 31; XVIII. 78. Col. XII. 2, 54. Virg. G. II. 354). Erdanhäufelung ist besonders dem Feigenbaum zur Anhaltung seiner Früchte bis zur völligen Reife, zur Beförderung größrer Tragbarkeit und zum Schutz gegen Räude dienlich (Pl. XVII. 39).

Gepfropfte Bäume dürfen erst dann umgraben werden, wenn sie zu tragen anfangen. Auf Wiesen kann dies gänzlich unterbleiben, weil hier die Wurzeln aus Neigung zur Sonne und bei genüglicher Feuchtigkeit von selbst unter der Erdoberfläche herumirren (Pl. XVII. 39), an Hügeln und Bergabhängen aber müssen die Stämme nicht blos behackt, sondern auch mit Rändern versehen werden, welche das durch die aufwärts laufenden Gräbchen ihnen zugeführte Wasser und den Schlamm anhalten (Col. arb. 10). In derselben Absicht werden die Wurzeln an sehr heißen Stellen über Winter etwas bloßgelegt (Pl. XVII. 31); Oelbäume, welche nicht tragen wollen, bessern sich in Folge so strenger Behandlung (id. XVII. 47).

Die beste Zeit der Bodenrührung ist Herbst und Frühjahr, doch wird sie auch noch in der Gerstenernte vorgenommen (Pl. XVIII. 71).

Wasser giebt den Bäumen nicht blos Stoff zum Leben, sondern auch zum Wachsen (Senec. Quaest. III. 11) und ist sonderlich den Obstbäumen (poma) nöthig, denn sie sind, wie ihr vom Trinken (potus) abstammender Name zeigt, durstiger Natur und trinken gern; ihre Wurzeln trinken, nach Plinius, bis zur

Trunkenheit. Bei sommerlicher Hitze sind sie daher zu begießen oder zu bewässern, doch mit Maß und Rücksicht, damit kein Nachtheil entstehe. Nach Abhieb oder Schnitt verlangen sie mehr Feuchtigkeit (Senec. Q. III. 11); junge Stämme dürsten weniger als alte; die, welche an trocknen Stellen erwuchsen, verlangen nur die nöthige Feuchtigkeit, wie im Gegentheil die, welche an Tränkung gewöhnt sind, stark begossen sein wollen. Dabei sind indeß die Baumarten und Gegenden zu berücksichtigen; die Cypresse stirbt durch Wässerung ab und die Feigen werden welk, während die Feigenbäume (Pl. XVII. 39. Col. arb. 25) und auch die Granatbäume in Folge derselben gedeihen. Den Weinstock ernährt das Begießen und in Hispanien und Aegypten ernten die Winzer nach Wässerung Trauben die Fülle (Diod. S. I. 36), in Italien hingegen ist sie im Herbste ungewissen Erfolges, im Winter schädlich und in den meisten Gegenden pflegt man, wenn es Standort und Bodenbeschaffenheit gestatten, das Herbstregenwasser abzuleiten.

Mist besitzt die Eigenschaft, die Erde zu fetten und zu mürben, daß sie Wasser leicht aufnimmt und an die Wurzeln dringen läßt (Geop. XII. 2). Bäume und Weinstöcke müssen bei dem Pflanzen und später mit Mist gleichsam gefüttert werden (Col. V. 9); sie lieben denselben (Pl. XVII. 46), erwärmen sich durch seine Kraft (Col. IV. 8), erfreuen sich, vielleicht mehr noch als Feldfrüchte, seiner Nährung und erweisen sich dankbar für diese Gabe (Pall. IV. 10), in der sie oft den einzigen Ersatz für entzogene Kräfte finden (Col. II. 14, 3). Saftiger Mist erquickt sie besonders (Pl. XVII. 39), stets aber muß er mit Vorbedacht, mit Rücksicht auf die Viehart, von der er kommt, nie im rohen Zustande, nicht bei Sonnenhitze oder in zu großer Masse verwendet, oder unmittelbar an die Wurzeln gebracht werden (Col. IV. 8. Pl. XVII. 46). Schweinemist, der nicht fünf Jahre gelegen oder durch häufiges Begießen verdünnt ist, versengt die Weinstöcke (Pl. XVII. 46), macht aber Granaten süß (Cat. 7. Pl. XVII. 47), Aepfel wohlschmeckend (Col. XI. 3), haltbar (Cat. 7) und vertreibt im Gemisch mit Menschenurin oder Rindergalle Würmer an den Stämmen (Pall. III. 25).

Der Rindviehmist, auch für die Gärten sehr tauglich, giebt, im Februar angewendet, den Aepfeln gediegenes Fleisch und schweres Gewicht. Apfelbäume nehmen den Schafmist

nicht nur gern an, sondern verlangen sogar nach ihm, besonders wenn Asche damit gemischt ist (Pall. III. 25). Der Ziegenmist befördert lustigen Wuchs und reiche Frucht der Oelbäume, erwärmt auch, im Herbste angebracht, die Wurzeln über Winter; man rechnet auf den Stamm sechs Pfund davon, ist er aber trocken, einen Modius (Col. V. 9). Besser als der Pferdemist ist Eselsmist für Kohlpflanzungen (Pl. XIX. 41, 1) und Gärten (Col. X. 81), weil er keine Unkräuter nach sich ziehet, sofort sich verwenden läßt und nicht die Schärfe des Menschen- und Taubenmistes besitzt, welche die Früchte unschmackhaft macht (Col. XI. 3). Die menschlichen Abgänge, zwar das ausgezeichnetste, hauptsächlich auf nackten Grand- oder ganz losen, völlig unkräftigen Sand- überhaupt auf sehr nährdürftigen Boden anzuwendende Dungmittel, ist für Baumpflanzungen weniger empfehlenswerth. Der Mist der Tauben hat außer der Eigenschaft, zu erwärmen, den Vorzug, daß er sich leicht behandeln läßt und kräftiger wirkt, als der von Ziegen, Schafen, Kühen und Lastthieren; man wendet ihn gern in kalten Lagen (Col. IV. 8) bei Weinstöcken, Oel-, Myrthen- und Granatbäumen als Wurzeldüngung nach dem kürzesten Tage bis in den Februar entweder allein, oder im Gemisch mit Wein an (Pall. III. 20). Er macht, mit Erde bedeckt, den Boden löslich, wirkt auf volle, farbhafte Blüthen und große Früchte von Wohlgeschmack (Pl. XVII. 47).

Der Mist, weder des Klein- noch Großviehes (Col. XI. 2), darf nie im frischen Zustande und nicht unmittelbar an die Wurzeln (Geop. II. 21. Col. V. 6. Virg. G. II. 348) gelegt werden; er muß vielmehr erst ein Jahr rotten und im pulverartigen Zustande bei der Behackung oder Häufelung mit der Erde in Verbindung gebracht und dann mit Flechten gegen Luft und Sonne bedeckt werden (Pall. I. 6); damit er unter Frost und Reif mit der Erde gleichsam zusammenkoche, bringt man vom kürzesten Tage bis in den Februar, am zweckmäßigsten bei abnehmendem Monde, durchschnittlich auf jeden größern Baum eine Tracht (vehes) an, kleineren giebt man verhältnißmäßig weniger (Pall. III. 20), oder auf 3½ Geviertfuß einen Modius (nach Geßner etwa 450 paris. Kub.-Zoll). Dabei muß man jedoch die Beschaffenheit und Lage des Bodens, den Zustand der Bäume und den Mist selbst anbetrachten. Wenig tragbare oder spitzendürre

große Oelbäume müssen ein jeder vier Modien Ziegenmist, je nach Abnahme der Größe, auch weniger, jeder Weinstock einen Sextar Taubenmist bei der Behackung erhalten (Col. XI. 2; IV. 8).

Die flüssigen Abgänge der Lebendigen allein sind schädlich, aber abgestanden und mit Wasser (Pl. XVII. 47) einmal oder wiederholt angewendet, ein leicht genießbares, auf Wuchs, Fruchterzeugung, Blattbildung und Geschmack des Obstes und Weines kräftig wirkendes (Pl. XVII. 46), kranke Reben heilendes Mittel (Pall. IV. 7), das auch zur Anmischung anderer, schwerer, zersetzlicher Dungstoffe, z. B. Gerberhaare, verwendbar ist, aber (Pl. XVII. 6) zur Milderung der ihnen eigenthümlichen Schärfe mit Wasser vermischt werden muß.

a. Der Menschenurin, der längere Zeit, etwa sechs Monate, gealtert und gefault, für Reiser und Bäume der beste Dung, befördert die Tragbarkeit, wie kein anderer, verändert Geruch und Geschmack des Obstes und Weines auf das Vortheilhafteste, erwärmt die Wurzeln der Weinstöcke und ersetzt in sofern den Taubenmist vollständig, wenn man jedem statt des einen Sextares von diesem sechs Sextare oder einen Congius zutheilt (Col. IV. 8; XI. 2). An Mispeln vertreibt er die Würmer, ingleichen an Feigen (Pall. III. 25); statt mit Wasser läßt er sich für Obst-, insbesondere Oelbäume, mit alter, ungesalzener Oeldrüse verdünnen. Die beste Anwendung davon wird bei der Zuhäufelung der Gruben im Herbst oder Winter, im Frühlinge bei der Umhackung, ehe die Sommerhitze eintritt, gemacht (Col. II. 15).

b. Der Urin der Schweine leistet bei Oelbäumen fast dieselben Dienste; für den größten ist eine Urne ausreichend, sofern nicht eine Verdünnung mit Wasser Statt fand (Col. V. 9).

c. Ochsenharn soll feste und schöne Birnen erzeugen, die, wird er mit Asche angemischt, auch von angenehmem Geschmacke sind (Pall. III. 25).

d. Eselsharn mit Schweinemist begegnet den Würmern an den Granaten (Pall. IV. 10).

Flüssige Dungmittel anderer Art sind:

1) Das Schlammwasser der Pfützen, Kloaken, Rieselgräben von den Berghöhen (Col. V. 9; X. 85. Pl. XIX. 59) und Landstraßen.

2) Salzwasser (Pl. XIX. 59), besonders für Palm- und Mastixbäume und Reben, die stark bluten oder wurzelkrank sind, ein Heilmittel, das zugleich den Früchten der Obstbäume diensam ist.

3) Abgestandene Oeldrüse (amurca) dient als Heil- und Dungmittel. Größere Bäume sollen nach Cato (36) vorher nicht allzutief behackt, einen Amphor, kleinere eine Urne mit einem Zuguß von gleichviel Wasser als Arznei, Oel- und Feigenbäume etwas mehr erhalten (Pl. XVII. 47). Diese werden zuvor mit Spreu umstreut, sonst aber noch wie alle andern behackt. Man beabsichtiget dabei nicht blos Kräftigung, sondern auch Vertilgung der in der Nähe der Stämme über Winter aufkommenden Würmer und andern Thiere (Col. V. 9). Röthelerde in Oeldrüse zerlassen und mit Mist an die Wurzeln der Feigenbäume, wenn sie ausschlagen, gebracht, bewirkt viele und schöne Feigen (Pl. XVII. 214). Rein und ohne Salz, mit Menschenurin vermischt, ist sie im Winter, selbst noch im Frühlinge vor der sommerlichen Dunstgluth vortrefflicher Guß für Obst- und Oelbäume (Col. II. 15); die ihr eigenthümliche Fettigkeit macht die Wurzeln geschmeidig (Pl. XVIII. 45), vertreibt das in süßem Boden an ihnen entstehende Ungeziefer und befördert freudigen Wuchs der Gesunden (Col. V. 9; XI. 2. Cat. 36).

4) Wasser, in welchem Lupinen abgekocht wurden, ist ein dem Obste sehr diensamer, die Würmer vertreibender (Pall. IV. 10) Wurzelguß (Pl. XVII. 47); auch geschnittener Lotus und Fönum gräcum in das Gießwasser gethan, befördert Fruchtbarkeit (Geop. XII. 6).

5) Salzwasser ist für den Palm- und Mastixbaum und für stark blutende Reben gedeihlich (Pl. XVII. 47).

6) Wein erfreut manche Bäume, die Platane (Pl. XII. 1) gleicher Maßen, wie die Pappel das Wasser (Ovid. Rem. 141). Mit Weinhefe begießt man kranke (Pl. XVII. 47) und die Birnbäume jeden dritten Tag, wenn die Blüthe krank ist; er entfernt und tödtet die Würmer an den Wurzeln (Pall. III. 25).

7) Scharfer Essig mit Zusatz von Asche macht faule Weinstöcke tragbar (Pl. XVII. 47) und tödtet die lästigen Ameisen der Mispeln (Pall. IV. 10).

Als pflanzliche Dungmittel werden erwähnt:

1) Lupinen sind schon um die Wurzeln gepflanzt wirksam zur Genesung kranker Bäume (Pl. XVII. 47) und abgeschnitten und handvollweise an dieselben vergraben, für alle ein sehr gutes Dungmittel (Pl. XVII. 6. Pall. IX. 2). In gleicher Weise wird das junge Schneidelholz (sarmenta) der Reben (Cat. 37. Pall. I. 6) verwendet.

2) Laub, besonders der Ilex- und Quercus-Eiche, giebt Unterlage des Mistes (Pl. XVII. 6); Meerschilf (alga marina), allein schon dunghaft, verbessert in Verbindung mit Schweins- oder Eselsmist herblich schmeckende Granatäpfel (Pall. IV. 10).

3) Asche, fast gleicher, kaum etwas gelinderer Wirkung, wie Salz, leistet in mageren Weinfeldern eben das, was Mist thut. In den Weinanlagen wird daher das härtere Schneidelholz (Pl. XVII. 6) zur Anfrischung kranker Stöcke (Pall. IV. 7. Virg. G. II. 408) verbrannt und entweder allein oder mit Eichenessig benutzt (Pall. IV. 7). Auch zündet man Rohrpflanzungen an, um Asche zum Dung zu gewinnen (Col. IV. 33), und räumt sie aus den Kalköfen, um sie für Oelbäume zu verwenden (Pl. XVII. 6). In Mischung mit Raute hält sie Würmer und Wurzelfäulniß von den Feigenbäumen ab (Pl. XVII. 47), mit Kreide düngt sie junge Citrusstämme, hilft für sich der Herbigkeit der Birnen ab (Pall. III. 25) und soll bei Gemüsen sehr viele (Pall. I. 33), selbst größere Erfolge haben, als Tauben-, Ziegen- und Esels-Mist (Geop. XII. 4).

4) Kalk, Weinstöcken und Oelbäumen sehr diensam, bringt die Frucht der Kirschbäume, deren Wurzeln er aufgethan wird, zeitiger zur Reife (Pl. XVII. 47) und heilt mit Kreide kränkelnde Stämme (Pall. III. 25).

Man würde falscher Ansicht sich überlassen, wenn man den Brand (uredo, urica) für eine durch die Götter den Menschen zugefügte Strafe halten wollte; um solche Geringfügigkeiten, wie ein Aeckerchen Land oder eine schwache Rebpflanze, bekümmern sich die Unsterblichen nicht (Cic. Nat. III. 35). Dieses auf Knospen und Blüthen entstehende Leiden hat seine Ursache in dem Einflusse des Gestirnes Canicula und dem dasselbe begleitenden heftigen Sonnenscheine, der den Gewächsen den in der Nacht gefallenen Thau so einbrennt, daß sie brandfleckig aussehen oder in der kalten Luft, besonders auch im Monde, was sich daraus

ergiebt, daß sich die Brandfleckigkeit des Nachts, wenn die Wirkung des Letzteren die stärkste ist, vorzüglich einstellt; das Obst, sonderlich das Traubenobst, steht dann wie auf Kohlen geröstet aus (Pl. XVIII. 68, 3). Der Gärtner kann gegen den heißen (uredo) und gegen den kalten Brand (uredo) vorbeugend nichts thun, wenn aber die Baumknospen in Folge später Kälte versengen (urere), verschrunzen oder rauh werden, ist's seine Sache, dieselben abzureiben (Pl. XVII. 39). Eine dritte Art Brand wird blos durch die Rinde verursacht, welche erkrankt, sich zusammenzieht und zu stark auf die eigentlichen Lebenstheile drückt. Zur Abwehr schröpfe man die Bäume, d. h. man mache mit einem scharfen Gartenmesser von oben nach unten Einschnitte in die Rinde und erweitere auf diese Weise die Haut. Wie gesundheitsdienlich dies sei, ergiebt sich daraus, daß das Holz nachwächst und die Wundschnitte ausfüllt (Pl. XVII. 42).

Die Kälte ist in Italien bisweilen entsetzlich. Unter dem Consulate des Q. Fulvius und L. Manlius (J. d. St. 573. v. Chr. 179) war ein so strenger, schneereicher und von allen Unwettern begleiteter Winter, daß sämmtliche Bäume, welche dem Froste nicht Widerstand entgegenstellen, erfroren (Liv. XL. 45). Zu solchen rechnen wir die Mandel und die Myrthe, welche letztere wegen zarter Natur in Italien überall laue Meeresufer liebt (Virg. G. II. 112) und nach dem Vorfrühlinge noch in den rauheren Gegenden des Padus gegen Nachtfröste Bedeckung bedarf. Diese und andere zärtliche Gewächse müssen in Schauer gestellt, mit Stroh umwickelt (Varr. I. 45. Pl. XVII. 2. Virg. Ecl. VII. 6) und deren Sämlinge während der Brumalzeit mit Laub bedeckt werden. Der Pfefferbaum, die Palme und wo im Norden die Cassiastaude erzogen wird, namentlich aber der im nachfolgenden Sinngedichte gemeinte Citrus (Heinrich ad Juv. IV. 120), kurz die Orangerie-Bäume (pomaria), erfordern Glashäuser;

> Daß nicht fürchte die Kälte des Jänners der Ciliker Bleichobst,
> Und nicht schärfere Luft letze den zärtlichen Hain,
> Läßt den winternden Zeichen entgegen gehaltener Lichtstein
> Durch den sonnigen Strahl und ohne Schatten den Tag.
>
> Mart. VIII. 14.

Obwohl die Menschen glauben, daß die Fülle der Früchte in Saatfeldern, Weinpflanzungen, Oelgärten und Alles, was zur äußern Lebensannehmlichkeit gehört, von den Göttern ab-

stamme, so ist dies nicht über jeden Zweifel erhaben, aber gewiß, daß dieselben nicht Urheber des Hagels sind. Woher er aber stammt? — Das Chor der Wolken (Aristoph. Nub. 1118) scheint nach seiner Drohung sich Strafgewalt und Herrschaft über denselben zuzueignen:

— — — Sollte sich Einer unterfangen,
Er, ein Sterblicher, uns, die wir Göttinnen
Sind, die schuldige Ehrfurcht zu versagen,
Der mag sich die schweren Strafen
Wohl zu Herzen nehmen, die ihm von uns bevorstehn.
Weder Wein, noch Korn, noch etwas Anderes
Soll sein Boden ihm tragen, seine Oliven
Und sein Weinstock, wie schön sie auch geblühet,
Sollen ihm kurz und klein zermalmt werden,
Aus so mächtigen Schleudern wollen wir die Schloßen
Auf sie herunter werfen. —

Die Naturkundigen betrachten die schrecklichen Gestirne, Orion, Arktur, den Hund, die Böcke u. A., besonders bei dem Auf- und Untergang, als auf Gesundheit, Fruchtbarkeit und Krankheit, auf Regen und Stürme, Schloßen- und Hagelwetter einwirkende Himmelskörper. Der Oelgärtner freut sich der Jungfrau (Virgo, Astraea), welche die im Frühlinge gesetzte Frucht zeitigt, fürchtet aber nicht weniger wie der Winzer den Sirius, den Scorpion, das erste Wintergestirn, das mit Hagel die Oliven zerschlägt (Claudian. Stil. II. 464). Unwetter der Art, welche einst in Aegypten Weinstöcke und Maulbeerbäume gänzlich vernichteten (2. Mos. 9, 25. Ps. 78, 47), sind in Italien, weil die Luft in gelinden Wintern und feuchten Sommern sehr bewegbar, zuweilen frühlingsartig, zuweilen herbstartig wird, in Campanien selbst im Winter, sehr häufig (Pl. II. 51) und nehmen die Hoffnungen des Gärtners hinweg. Sie treffen Höhen und Tiefen, zerschlagen die Blätter, beschädigen die Früchte, entleeren die Aeste, zerspalten die Stämme, entwurzeln die Bäume (Juven. XI. 119), verwüsten die Gründe (Virg. G. I. 449),

Und verheeren durch Schloßen die Mühen der Menschen und Thiere.
Col. X. 329.

Obschon nur kühne Geister glauben, daß sich die Natur Vorschriften machen lasse, sind doch die Menschen auf mancherlei Einfälle gerathen, sich gegen Wetterschlag zu sichern oder denselben unschädlich zu machen. Zu Cleonä wurden auf öffentliche

Kosten verständige Männer angestellt, welche die Wolken zu beobachten und nach deren Färbung im Voraus anzugeben hatten, ob Hagel kommen werde. Solche Hagelbeschauer (χαλαζοφύλαξ, speculator futurae grandinis, Plutarch. Quaest. gr. 7, 2. Orph. 7, 5, 15, 88), die sogar richterlichen Aburtelungen unterlagen, wenn durch ihre Sorglosigkeit Weinstöcke und Saaten verwetterten (Senec. Quaest. IV. 7), hat man, scheint es, auch in Rom gewünscht; wenn sie aber auch wirklich anziehende Unwetter vorhersagen, was ist dann zu thun? — Die Weisesten der spätern Zeit lehren, daß mit dem Hagel kein Vertrag zu schließen sei, es besteht aber in Italien eine alte, geheime Wissenschaft, vorbeugend einzuwirken. Picus und Faunus, im Besitze magischer Künste und Wunderthäter, offenbarten schon Numa außer andern zukünftigen Dingen auch das Sühnopfer bei Wetterschlag, das bis diesen Tag noch mit Zwiebeln, Haaren und Mänen (kleine Seefische im ligustischen Meere bei der Insel Mänaria) verrichtet wird (Plutarch. Num. 15). Dagegen sagt man, daß der Mensch, obwohl die Götter durch kleine Geschenke besiegt werden, sich durch kleine Gaben von Wetterschlägen nicht loskaufen können. Gegen dieselben ist aber im Blute eine starke Kraft enthalten, und darum stechen sich Einige mit einer Nadel in den Finger und opfern den vortretenden Blutstropfen oder bringen ein Lamm oder eine Henne dar. Die Erfahrung spricht dafür, daß der Acker dessen, der einen Blutstropfen oder ein größeres Opfer darbrachte, vom Hagel verschont bleibt, — wie aber dann, wenn das Opferthier fehlt? — Jene genannten Halbgötter zogen den Jupiter selbst auf die Erde, und Numa war so von der Zauberkunst überzeugt, daß, als man ihm meldete, der Feind sei im Anzuge, lächelnd erwiederte: „Ich aber opfere.“ Man hat sich an diesen Glauben gewöhnt; wir haben Haine, Altäre und Heiligthümer angelegt und neben dem Jupiter Tonans, Stator und Feretrius auch einen Jupiter Elicius, und die Geschichte hat Fälle aufbewahrt, daß Blitz und Hagel durch Opfer, z. B. eines Lammes oder Huhnes (Senect. Quaest. IV. 6) durch Gebete und Sprüche, deren Cato einen angiebt, abgewendet, aber auch herbeigerufen werden können (Pl. II. 54; VII. 47). Die Gartenkundigen rathen den abgehäuteten Kopf eines Esels, des dionysischen Thieres, an den Grenzen des Grundstückes aufzustellen (Col. X. 344. Pall. I. 35. Geop. XII. 6), oder, sobald

sich aufsteigende Nebel zeigen, an verschiedenen Gartenstellen mehrere Haufen von Spreu und Geniste zu gleicher Zeit in Brand zu setzen; Pausanias sah Leute, die Opfer und Beschwörungen dagegen anwendeten. Wenn zu Methana der Südwestwind verderblich droht, nehmen zwei Männer einen ganz weißen Hahn mit den Federn, theilen denselben, laufen, jeder mit dem Halben, um die Weinpflanzungen und vergraben ihn, das Attribut der die Oelbäume schützenden Pallas, rückkehrend an der Stelle, von der sie ihren Auslauf nahmen. In Italien wird, wohl in Gemäßheit von Tusciern geübter Wissenschaft, empfohlen, sich mit einer Nadel in den Finger zu stechen und das Blut zu opfern (Senect. Quaest. IV. 6), oder mit rosenfarbenem Tuche bedecktes Opferschrot (mola), oder Umpflanzung des Gartens mit Zaunrüben (vitis alba), oder Bedrohung des Himmels mit aufgehobenen, blutigen Beilen, oder Aufhängung einer Nachteule mit ausgebreiteten Flügeln, oder Einsalbung der zum Gartenbau nöthigen eisernen Geräthschaften mit Bärenfett, sonderlich der Hippen mit Bärenfett und Oel, jedoch im Stillen und ungesehen von andern Schneitlern, worauf sich dieselben auch gegen Ungeziefer, Kälte und Nebel erfolgreich erweisen (Pall. X. 35. Col. X. 350). Die Nebel kommen in Italien besonders in windfreien Thälern vor und machen dieselben zum Obst- und Weinbau fast untauglich. Wenn sie auch in Syrakus, wo man vor ihnen oft die Sonne nicht sieht, stärker als hier sein könnten, so lagert sich doch der Rost oder Mehlthau (robigo) auf Getreide und Blätter ab; der Landmann opfert zu dessen Abwendung unter Gebeten, den 23. April, als dem Tage, wo der Sirius, die vornehmste himmlische Veranlassung dazu, Abends untergeht, dem Feldgott oder der Feldgöttin Robigo, nach Numa's Anordnung, einen röthlichen Hund (Pl. XVIII. 2).

Man findet unter den Thieren, namentlich den Hausthieren und den Hühnern, daß die, welche oft und viel geboren haben, bald schwach und alt werden, selbst frühzeitigem Tode unterliegen. Aehnliches bemerkt man unter den Bäumen. Das öftere Fruchttragen oder unter allzugünstigen Witterungs-, besonders Blütheverhältnissen bewirkter überstarker Obstansatz leitet den Fluß des Nahrungssaftes übermäßig auf Blätter und Früchte und es verbleibt den Theilen, welche derselbe durchzieht, so wenig, daß die Wurzeln versiechen und die Bäume erschöpft ab-

sterben, am schnellsten, wenn die Luft noch nachtheilig einwirkt. Damit nun so großer Anstrengung vorgebeugt und Gesundheit und Leben erhalten werde, pflücke man die anreifenden Früchte aus oder thue, wie nach Theophrast die Bewohner von Thasos, die, wenn sie Getreideäcker mit Obstbäumen pachten, manche davon gar nicht besorgen, sondern sogar vom Fruchttragen bis zu einem nachfolgenden Jahre abhalten, wo sie dieselben forciren.

In Afrika giebt es ganze Familien, welche nach der ihnen zustehenden Geheimwissenschaft die Gegenstände, welche sie loben, ansehen, berühren oder mit der Hand überfahren, verderben, auch die Bäume, denen sie Zeichen ihres Beifalls geben, dürr machen (Pl. VII. 2. Gell. IX. 4). Schon die ehrwürdigen Gesetze der XII Tafeln bedrohten mit Strafen diejenigen, welche durch geheime Zaubersprüche (carmen), Beschreiungen und Behexungen (fascinatio) den Früchten, Oel- und Rebpflanzungen des Nachbars Schaden zufügen, Früchte oder Aehren des fremden Feldes sich zuzaubern (Tibull. I. 8, 19), denn jene rohe, alte Zeit vermeinte, daß nicht blos dies, sondern daß auch möglich sei, Gewitter anzuziehen und zu verscheuchen. Die Ausübung solches Zauberwerkes (fascinamentum) hält neuere Weisheit zwar für so offenkundig unmöglich, daß man deshalb nicht die Schulen der Philosophen zu besuchen braucht (Senec. Q. IV. 7), — der Bauer aber und auch der Gärtner hat Glauben daran und sieht durch Mangel an Segen bestätigt, wie seine Felder und Früchte besprochen sind (excantare);

> Ceres schwindet zu taubem Gewächs vom Zauber verletzet,
> Und ausbleibet der Quell, welchen der Zauber verletzt;
> Eicheln entfallen der Eich', bezauberte Trauben dem Rebstock
> Und es entkleckert das Obst unbewegtem Geäst.
>
> Ovid. Amor. III. 7, 34.

Unter den mannichfaltigen Vorkehrmitteln (φυλακτηριον) nennen wir eine an der Thüre aufgehängte Meerzwiebel (Pl. XX. 39), unter den Entzauberungsmitteln (προβασκανια) aber ist für den Gartenmann der Phallus ein sehr wichtiges, und er stellt darum das phallische Priapusbild aus Marmor oder Holz, besonders Feigenholz in die Mitte (Mart. II. 68. Pl. XIX. 4) seiner Anlagen und Gärten und hofft durch an den Gott gerichtete Mahnungen und Gebete (Mart. VIII. 40) größere Erfolge, als derselbe gegen Diebe hat (Pl. VI. 72).

Ein Weib, das ihre Zeit hat, sollte stets dem Garten fern gehalten werden, denn Früchte, die sie berührt, verwelken, Pfropfreiser sterben, Gartenkräuter versengen, das Obst der Bäume, unter welche sie sich setzt, fällt ab und die schneidenden Geräthschaften, welche sie nur ansieht, werden stumpf (Pl. VII. 13).

Unter den vierfüßigen Thieren sind außer dem schon genannten Wilde den Anpflanzungen und deren Früchten verderblich:

1) Der Bär, der bei der Gelenkigkeit seines Körpers auf die Bäume steigt und das Obst verspeiset (Aristot. H. a. VIII. 5, 3).

2) Die Hasen, die ihrem Lieblingsfraße, den Aepfeln, in freien und geschlossenen Anlagen nachgehen und von Bauern oder besondern Apfelwächtern (μηλοφύλαξ) durch Hunde, Scheuchen, lautes Schreien und Händeklatschen verjagt werden (Philostr. I. 6).

3) Die Igel, welche in Fürsorge für ihre Wintervorräthe sich auf an der Erde liegendem Obste wälzen, dasselbe an ihre Stacheln spießen, auch noch ein Stück ins Maul nehmen und als Beute in hohle Bäume tragen (Pl. VIII. 56).

Falsche, unzeitige Behandlung, Mißhandlung, Beschädigung der Stämme, unzweckmäßige Versetzung, häufige Betastung der Spitzen (Col. V. 10, 1), Benagung durch Weidevieh, Verwundung mit dem Pfluge, Ausreißung oder Lockerung der Wurzeln durch Schaare können Bäume nicht ertragen. Gegen Beschädigungen des Weideviehes sind sie durch Gegitter (cavea) zu schützen, gehörig erwachsen, der zehrenden Nachbarschaft des Gemüses und Getreides zu entheben (Varr. I. 23).

Unter den Insecten giebt es viele, welche Wurzeln, Blüthen, Blätter, selbst die Hölzer angehen und deren Tod herbeiführen. Erwähnt sei vor allen der Cossus, ein Holzwurm, der aber nicht blos im Holze sich erzeugt (Pl. XI. 38), sondern auch sich einfrißt, die Schale unterhöhlt, endlich in einen Cerastes übergeht und als solcher weiter zeugt; sein schwacher, knarrender Ton verräth ihn den Vögeln, welche unter der Schale suchen. In den Feigenbäumen entsteht er gewöhnlich von selbst, oft aber auch durch Zeugung des Cerastes, der, wenn er in seiner eingefressenen Höhlung sich nicht mehr drehen kann, sich so vervielfältiget, daß seines Geschlechtes oft eine große Anzahl

in einem Baume vorkommt. Am wenigsten sind die bittern und aromatischen Bäume, wie Cypressen, demnächst die harten, die, wie der Buchs, wegen der Festigkeit des Holzes eine Cerastesbildung nicht gut zulassen, hauptsächlich aber die Aepfel, Birnen, Oliven, Feigen, auch die Weinstöcke seinen Feindseligkeiten ausgesetzt (Pl. XVI. 78). In der Eiche Robur erlangt er die größte Stärke (Pl. XVI. 78), der Luxus aber hat dennoch dieses Thier in sein Gebiet gezogen; es wird mit Mehl gemästet und fett als Delicatesse verspeiset (Pl. XVII. 37, 3, 6).

Anführen müssen wir ferner als Feinde die kleinen, behaarten Würmer, rother oder anderer Farbe, welche die Mispel noch im Alter, den Speierling bis zum Ausgehen kränken (Pl. XVII. 37, 7). Wiederholte Angießung von Ochsengalle tödtet sie an Birn- und Aepfelbäumen, wenn sie aber an letzteren massenhaft vorkommen, müssen ihre Nester mit einem Schabeisen (scalprum) abgekratzt und mit Rindviehmist überzogen werden (Pall. III. 25). Von Feigenbäumen werden sie durch eherne Scharren (uncinus), durch angegossenen Oelschaum oder alten Urin oder in ihre Herbergen gestopftes Judenpech, Oel oder reinen, lebendigen Kalk entfernt (Pall. IV. 10). Es giebt andere Würmer, welche nur in manchen Jahren in Masse, in manchen gar nicht erscheinen; Regen nach dem Aufgang des Arktur hindert, Südwind befördert ihr Entstehen, noch in der Zeit, wo die Oliven sich färben (Pl. XVII. 37, 7). Aepfel, Birnen, Granaten, auch Oliven auf nässigem Boden, sind ihnen ausgesetzt. Letztere werden, auch wenn sie nicht abfallen, doch unbrauchbar, weil sie, unter der Haut entstehend, das Fruchtfleisch verzehren, das sich jedoch mehrt, wenn sie die Kerne ausnagen (Pl. XVII. 37, 7).

Gegen Mücken, besonders um die Abendzeit eine wahre Plage gewässerter Gärten mit Weidichten (Mart. XI. 19) an Plätzen, wo

— — — — Das Mückengeschmeiß und die Frösche des Sumpfes
Scheuchen von dannen den Schlaf, — —

Hor. S. I. 5, 14.

sind Räucherungen von Galbanum anzuwenden (Pl. XIX. 58). Es giebt auch Mückenarten, welche gewissen Früchten lästig sind; man findet dergleichen bei Eicheln und Feigen, die, wie es scheint, aus der unter der Schale befindlichen Feuchtigkeit, in der Reifzeit, wo die Frucht die größte Süßigkeit hat, entstehen.

Ameisen, eine Pest der Bäume in nicht gewässerten Gärten, werden abgehalten, wenn die Stämme einen Anstrich von flüssigem Pech (Pl. XVII. 47), Oelschaum mit Erde (Pall. III. 12. Col. IV. 24), Oel und Lupinen, von Röthel oder Röthel mit Essig, Butter und Asche erhalten. Hängt man den Rabenfisch (pisc. corcinus) in der Nähe eines Baumes auf, werden sie in Massen angezogen (Pall. IV. 10) und ihren Zuwanderungen geschiehet Einhalt, wenn der ganze Garten mit einem Streif Asche oder weißer Kreide umzogen (Pall. I. 35, 2) oder von einem Weibe in der Zeit umwandelt wird, denn für solches Blut haben sie Empfindung (Pl. VII. 13). Sie lassen sich vertreiben, wenn ihre Gänge mit Meerschlamm, Asche (Pl. XIX. 58) oder mit ungebrannten, in Wasser zerlassenen Backsteinen verkleistert werden, und sterben durch Räucherungen von Kalk und Schwefel, der mit Dosten versetzt ist (Pall. I. 35, 8. Pl. X. 90), ganz sicher durch Heliotropium (Pl. XIX. 59).

Die Raupen (eruca), in mehreren Arten bekannt, ohne Ausnahme scheußliche Thiere, vor Allen die Spannraupen (καμπη — campus), mit borstigem Haare (Col. X. 324), entstehen in sonnigen Lagen nach Regen (Col. XI. 3) und bei feuchter, anhaltender Witterung an Weinstöcken und Oelbäumen, wenn sie in der Abblüthe von einem Regen zerschlagen werden. Folgt heißer Sonnenschein, so verbrennen sie und verwandeln sich zu einem andern Geschöpfe. An Laub und Blüthen, bei den Oliven sogar an deren Früchten, thun sie sehr großen Schaden und geben den Bäumen häßliches Ansehn. In Milet verwüsteten sie einmal die Anpflanzungen auf große Strecken (Pl. XVII. 37, 7); in Judäa verzehrten sie alles, was in Gärten und Weinbergen, an Feigen- und Oelbäumen wuchs (Amos 4, 9) und sämmtliches Gewächs in Aegypten (Ps. 78, 46),

" Denn nicht kühnt sich allein zu verzehren zärtliches Blattwerk,
Wohlgeborgen im Hauf' die Schneck' und der borstige Spanner,
Sondern auch bläßlichen Kohl, wenn er setzet auf kräftigem Strunke
Häupter und wenn anschwellen die klaffenden Stengel des Mangold.

Col. X. 322.

Räucherung mit auf Honigsteife unter freiem Himmel eingekochter, zu einem Dritttheil mit Harz und zu einem Viertheile mit Schwefel versetzter Oeldrüse, von der Windseite her, daß der

Dampf nach dem Garten ziehet oder eine Salbe davon, die unter die Zweige gestrichen wird, beseitigt das Raupengezücht,

Das im wandernden Heer gefräßig verwüstet die Pflanzen,
Die entleeret der Haare des Haupts und geplündert mit nacktem
Wipfel, verstümmelt stehen, verzehrt vom traurigen Giftsaft.
Col. X. 333,

Erfahrungsmäßig läßt sich denselben durch einen im Garten eingeschlagenen Pfahl, auf welchem der Knochen eines weiblichen Pferdes liegt, durch einen in der Mitte desselben aufgehängten Flußkrebs, durch Anrührung der Bäume mit der Gerte des Blutstrauches, der Baumblätter mit der Haut einer grünen Eidechse, nach dardanischer Kunst, durch Umwandlung des Gartens Seitens eines in der Monatszeit stehenden Weibes, welches sich aufgeschürzt und die Beine entblößt hat, vorbeugen oder Einhalt thun (Pl. XIX. 58. Col. X. 355). Auch in Wasser verdünnter und auf die Blätter gespritzter Kuhmist erwies sich gegen diese und andere Laubverderber dienlich, sofern dies bei Regen geschah, durch welchen die dieser Medizin beigemischten schädlichen Stoffe abgespült werden. — Auf welche sonderbare Dinge verfällt nicht die schaffende Thätigkeit der Menschen! — (Pl. XVII. 47).

Aus den auf Feigen, Birnen, Rosen und Hundsdisteln (cynacantha) sich aufhaltenden Raupen entstehen die Kanthariden, die ihr Gift in den Flügeln führen. Nimmt man ihnen die Flügel ab, wird das Gift tödtlich (Pl. XI. 41).

Das Gespinnst (araneum) gehört weniger zu den Krankheiten der Bäume als der Baumfrüchte, besonders der Feigen und Oliven, die davon überzogen werden und vergehen.

Zweiter Abschnitt.

Die Obstcultur.

Einleitung.

Die Bäume theilen sich in wilde und zahme, ländliche und städtische (Pl. XV. 31), unfruchtbare und fruchtbare, d. h. solche, deren Früchte (fruges) wegen der denselben beiwohnenden Süßigkeit zum Genusse (frui), vornämlich der Menschen geeignet sind. Die Baumfrüchte heißen schlechthin Obst (poma, ὀπώρα. Mart. X. 48); man rechnet dazu Aepfel und Birnen (Paul. Leg. 105. Dig. de sign. verb.), aber auch Kastanien, Nüsse, Kirschen, Feigen, Datteln (Pl. XV. 20, 5. Virg. I. 37; II. 53. G. II. 59), Piniolen (Pl. XV. 9), Maulbeeren (Pl. XV. 24), Cornellen u. a. Waldfrucht (poma silvestria); „Obst" bezeichnet auch öfters die Bäume (pomus), an denen die Obstfrucht erwächst (Virg. G. II. 59, 426), an manchen Stellen mit Ausschluß der Trauben (Ovid. M. X. III. 813. Pont. I. 7, 13. Amor. I. 10, 55; II. 14, 23), welche an andern zu den Obstfrüchten, wie die Weinstöcke zu den Bäumen gezählt werden (Pl. XV. 35). Im engsten Sinne bezeichnet das Wort nur das größere Fleisch- oder Kernobst, Birnen (August. Conf. II. 4) und Aepfel (Varr. I. 59), „Aepfel" (mala, μῆλα) aber das apfelartig gestaltete Kernobst.

Es gab eine Zeit, wo das Menschengeschlecht der Behandlung der Fruchtbäume unkundig war. Niemand verstand

— — Das zarte Reis in den Schooß der Erde zu senken,
Oder den morschen Ast dem Baum' mit der Hippe zu nehmen;
Was die Sonn' und der Regen verlieh, freiwillig die Erde
Aufschuf, war ein Geschenk, das reichlich genügte dem Herzen.

Glücklich thaten sie meist sich in eicheltragenden Wäldern;
Früchte des Erdbeerbaums, die anjetzt man siehet im Winter,
Reifen mit Purpurroth, bot damals häufig die Erde,
Größere noch; auch trug die blühende Jugend des Erdreichs
Mehrere wilde Kost, dem schwachen Menschen zur Labung.
Lucret. V. 933.

Die Götter der Fluren waren es,
— — — — Die lehrten das Leben,
Daß es mit Eicheln nicht scheuchte den Hunger hinfort.
Tibull. II. 1, 38.

Niemand vermag den Gott mit Sicherheit namhaft zu machen, der die Menschen also segnete; die Aegypter preisen als Obsterfinder Osiris (φυταλμιος, Tibull. I. 8, 29), die Italer spenden dem Saturn, dem Entwilderer, dem Pflanzer und Impfer (sator, insitor) Gaben, die er zuerst spendete (saturnalitia), und die Hellenen rechnen die goldnen Aepfel von den melodischen Hesperiden zu den Mysterien des Bacchus (Orf. Fr. 17. Clem. Alex. Protrept. p. 14), des Obsterfinders. Nach anderer hellenischer Sage soll Herkules die hesperischen Aepfel zuerst nach Griechenland gebracht, den Apfelbaum auch erfunden haben (Athen. III. 23); Aepfel werden ihm auch geopfert und er heißt Apfelschutzherr (μηλων). Auch Aristäus wird in der Zahl derer, welche sich auf diesem Felde Verdienste erwerben, gefeiert; er, angesessen in Arkadien und Thracien, kam von seiner Mutter, Cyrene, gerufen, von Ceos, wo er die Oelbereitung erfunden, nach Lybien, von da zu Schiff nach Sardinien, dem noch wilden Eilande, das er lieb gewann, bepflanzte und dessen Bewohnern er die wohlthätigen Erfindungen, Feldbau, Viehzucht, Jagd auf schädliche Thiere, Oelkelterung, Gebrauch der würzhaften Laserpflanze und was sonst als Bestes (ἀριστεια) erachtet wird, aus Cyrene mitbrachte. Seine Verdienste wurden in dankbarer Verehrung auf den Inseln des griechischen und adriatischen Meeres, in Großgriechenland und auf Sicilien gefeiert; seine Statue stand in Syrakus im Tempel des Bacchus und die Oelgärtner verehrten ihn bei ihrer Erntung (Diod. S. IV. 82). Mögen diese Sagen die Wahrheit tief verschleiern, der Gedanke schimmert durch, daß Italer und Hellenen den Ursprung des Obstbaues nicht innerhalb menschlicher Kräfte, auch nicht ihrer Heimath suchten; höhern Wesen steht der Ruhm der Erfindung in

entfernten Ländern zu, aus denen derselbe eingeführt, dem Leben Gestalt und Gesittung gewährte:

> Da schwand thierisches Leben; den Oelbaum pflanzte man jetzt an,
> Gärten, gesegnet an Frucht, wurden durch Wasser gelabt,
> Und mit den Füßen gestampft gab Säfte die goldene Traube,
> Arglos sah sich der Wein nüchternem Borne gemischt.
>
> Tibull. II. 1, 43.

Es ist sehr schwer, eine Eintheilung für das Obst zu finden; wollte man den Geschmack zur Unterlage machen, so ist derselbe dazu doch zu sehr, sogar dreizehnfach verschieden; dasselbe ist süß, lieblich mild, fettig, bitter, herbe, säuerlich, scharf, stechend, sauer und salzig und noch in dreierlei Weise verschieden, abzusehen davon, daß manches, wie der Wein, von jeder andern Sache den Geschmack annimmt und bei den Geschmacksarten sehr viel auf den Geruch ankommt. Die süßern Früchte, namentlich die Feigen, sind völlig geruchlos, und wohlriechendes Obst hat nicht jedesmal den feinsten Geschmack, denn Geschmack und Geruch sind nicht jeder Zeit in gleichem Grade vorhanden (Pl. XV. 33); der Geschmack ändert sich auch durch die Pfropfungen (Pl. XV. 9). Sollte auch auf die Gestalt Rücksicht genommen werden, so ist dieselbe wieder veränderlich und es dürfte fast unmöglich sein, alle Obstarten aufzuzählen. Wir theilen daher nach andern Eigenschaften ein, nämlich nach den in den Früchten liegenden Kernen und unterscheiden:

1) Kernfrüchte (mala), oder Obst im engern Sinne, deren unter einer schwachen Schale gelegenes, genießbares, saftiges Fleisch Samengehäuse oder Samen umschließt; hierher gehören Aepfel, Birnen, Citrus, Mispeln, Speierlinge (Pl. XV. 22), auch Feigen, die größten der Obstfrüchte (id. XV. 19).

2) Nußfrüchte (nuces), deren Same nicht wie bei jenen, in Kernen, sondern in der Frucht besteht (Pl. XVII. 10), welche auswendig eine herbe (Pall. II. 15), ungenießbare, lösliche Schale (putamen, corium), unter derselben hartes Holz oder Kern hat, der das ihm fest anfitzende oder trennbare fettige Fleisch umschließt; ein schlechter Theil umgiebt den andern und beide den bessern. Hierher gehören Kastanien, Nüsse, Mandeln, Eicheln, Pistazien (Macrob. III. 19).

3) Stein- oder Knochenfrüchte (poma ossea), deren genießbares Fleisch auswendig, darunter ein harter, knochenartiger Kern,

eine Nuß (Pl. XVII. 11) liegt, festen Körpers, der nicht genossen wird, wie bei Pflaumen, Schlehen 2c., sich aber zur Vermehrung eignet. Er wird vom Fleische durch verschiedene weiße Häute abgesondert (Pl. XIII. 7).

4) Beerenfrüchte (bacca), deren Same in der Tiefe (Cic. nat. II. 51) einer kleinen oder größern, rundlichen Frucht liegt, die gewöhnlich saftig und fleischig ist und entweder an vertraubeten oder wie bei Kirschen und Oliven an einzelnen Stielen oder in Kämmen (racemi) oder Trauben, dicht neben einander sitzt, wie bei Weinbeeren und Datteln oder an Stielen mit Büscheln, wie bei dem Hollunder. Die saftige, stiellose Frucht (Pl. XV. 29) enthält oft eine große Anzahl Kerne, wie die Brombeere (Pl. XV. 34); die Beeren der Stechpalme und des Dornstrauchs sind saftlos; die der Lorbeeren und Oliven färben sich grün, Maulbeeren und Cornellen roth, Kirschen und Oliven zuletzt schwarz.

5) Schotenfrüchte, deren in einem ziemlich langgestreckten Balge (siliqua) liegender Same zuweilen süß ist; die Samenkerne haben gewöhnlich nichts Angenehmes.

Indem wir diese Eintheilung in unserer Schrift festhalten werden, bemerken wir, daß wir in derselben nur die in Italien gewöhnlichen Obstarten aufnehmen. Die Anzahl derselben in andern Ländern ist weit größer, wir müssen sie aber übergehen, weil sie uns nicht bekannt genug sind und unter unserem Himmel zu wachsen widerstreben.

I. Kernfrüchte.

1. Der Apfelbaum (malus, *μηλις*, *μηλεα*).

Griechen und Römer benennen alles kernige Rundobst: Apfel (malum, *μηλον*), auch die Melone (*μελοπεπων*) von der Apfelgestalt, sonderlich Pfirsichen (*μ. περσικον*), Orangen (*μ. μηδικον*), Aprikosen (*μ. ἀρμηνιακον*), zumeist aber Quitten (*μ. κυδωνιον*), nicht immer unter Beifügung die Art oder das Vaterland der Früchte bezeichnender Beiwörter, daß man sich nicht selten in Ungewißheit darüber sieht, welche Art an einzelner Stelle gemeint ist.

Der Apfel geht in der Geschichte weiter zurück und wird öfters erwähnt, als jedes andere Obst; die goldnen Aepfel im

fernen Hesperiden-Garten (Hes. Th. 519) sind gefeiert in nachhomerischer Dichtung, geglaubt von der Geschichte, übergegangen ins Sprüchwort; „zu den goldnen Aepfeln gehn" (Theocr. XXIX. 37), bedeutet, selbst dem Hirten, gefahrvolle Unternehmungen machen. Der Apfel der Eris, der Preis der Schönheit, vielleicht das Vorbild des athenischen Spieles „die Apfelschlacht" (μηλομαχια), wurde aus Paris Händen so folgereich für zwei Heldenvölker; hier erscheint er zum ersten Male in der später ihm erhaltenen Bedeutung eines erotischen oder auf Zeugung und Empfängniß zielenden Symboles, das insbesondre dem Granatapfel beigelegt wird. Ueber das Vaterland der Aepfel haben die Alten keine Nachfrage gehalten; die Vermuthung, daß dasselbe in den fruchtbaren Gegenden des Pontus zu suchen sei, wo sie wie Birnen, Quitten, Nüsse und Kastanien in großer Fülle und Schönheit gedeihen (Xenoph. Anab. V. 4, 29), ist wenigstens anzuführen. Nach mythischer Genealogie ist Mälius (μήλιος, Apfel) ein natürlicher Sohn des Priapus (Apollod. III. 11, 5), darum auch der durch priapeischen Cultus verehrte Weingott Erfinder der Aepfel (Athen. III. 23), der sie der Venus zuerst gereicht haben soll. Die Göttin pflanzte den Baum auf Cypern, ihren Geburtsort (Hes. Theog. 199. Athen. p. 84); er war ihr heilig (Arist. Nub. 991. Virg. Ecl. III. 64), ihr Attribut in der Kunst. Im Tempel zu Sicyon hielt das Venusbild, eine sitzende Gestalt von Gold und Elfenbein, auf dem Haupte eine Weltkugel, in der einen Hand einen Apfel, in der andern einen Mohnstengel (Paus. II. 10), der, wie der Nabelkuchen und die Salzkörner, in der Reihe ähnlicher Sinnbilder in den mystischen (Zeugungs) Laden vorkommt (Clem. Alex. Protr. p. 13). Unter Griechen, Römern und über deren Landesgrenzen hinaus giebt der Apfel der zärtlichen und fleischlichen Liebe Ausdruck. Der pflückende Gärtner, Bauer oder Hirt läßt den größten und schönsten am Baume zum Zeichen für sein Mädchen oder um ihn, vom Glücke erhalten, später für die Schöne zu pflücken. So Daphnis (Long. III. 24) und um den abwesenden Tityrus trauernde Amaryllis. Möliböus, der dies bemerkt, sagt daher (Virg. Ecl. I. 36):

Wundert mich doch, wie traurig den Göttern du riefst, Amaryllis;
Und wem hangen das Obst an seinem Baume du ließest.

Von Aepfeln träumen, bedeutet Liebesglück, mit Aepfeln, namentlich angebissenen (Lucian. Het. XI. 1) werfen (Virg. E. III. 64. Theocr. III. 10; V. 8), Aepfel mit Mädchen essen, ist Liebesbezeugung, Aepfel auffangen, küssen, zurückwerfen, Antwort der Gegenliebe. Begehrt ein Liebhaber von seiner Schönen Liebesdienste, macht er ihr Locken, Blumenkränze, Rosen, Weintrauben, Feigen, Eicheln, Beeren, Birnen (Lucret. V. 563), häufiger noch Aepfel zum Geschenke (Long. III. 17) und lockt die Spröde mit den Vielen, welche er selbst abnahm.

> Sieh, zum Geschenk zehn Aepfel allhier, die ich droben gepflücket,
> Wo du zu pflücken gebotst; noch andere bring ich dir morgen.
> Virg. Ecl. III. 70.

Der rohe Cyklop

> Liebte nicht mit Rosen, mit Aepfelchen oder mit Locken,
> Nein; mit verderblicher Wuth und vergaß sich selber und Alles.
> Theocr. XI. 10.

Der Buhle schenkt sie der Buhlin (Lucian. Tox. 15) und bezahlt damit die Lagergenossin (Propert. II. 25, 69). Entfernte Liebhaber senden, wie Acontius (Ovid. Her. 20, 21), Aepfel mit Zeichen und Inschriften an ihre Cydippe (Ovid. Trist. III. 10, 73) als Forderung oder Versicherung ihrer Liebe, und unsicher Liebende schnellen Aepfelkerne in die Höhe des Zimmers; erreichen sie die Decke, ist's ein gutes, fallen sie vorher zur Erde, ein schlimmes Zeichen (Hor. S. II. 3, 273). Die Eroten, die Bewohner von Cypern, des Sitzes der Aphrodite, die ihn — Granate, Citrone, Orange — schuf, vergleicht man röthelnden Aepfeln (Theocr. VII. 117) und sie selbst beschenken die Liebesgöttin mit der Rundfrucht, welche sie als Preis der Schönheit einst erhielt (Lucian. XX. Philost. I. 6. Claudian. Epithal. Pall. 15). Der schmeichelnde Liebhaber nennt kosend sein Liebchen „mein lieblicher Apfel, mein Honigapfel" (Theocr. XI. 31); die Künstler bilden oft Venus einen Apfel in der Hand ab, der höchste Gott selbst erscheint also. Jupiter Casius war in seinem Tempel bei Pelusium in einer Bildsäule dargestellt, einen Granatapfel in der Hand, vielleicht nicht ohne Bezug auf die alte Sage, er habe einen solchen der bräutlichen Juno zu kosten gegeben. In Argos sah man ein Junobild, in der einen Hand einen Granatapfel, in der andern einen Kukuk, dessen Gestalt Jupiter annahm, als er die Jungfrau liebend umarmte. Die in der Spitze be-

findliche, mehr oder weniger starke, etwas mit Flaum besetzte Vertiefung konnte die Zeichensprache der alten Hellenen ohne großen Anstoß zum Symbole gewisser weiblicher Theile, im Zusammenhange der Rede, auch der Brautnacht machen. Schon der Geruch (Hohel. 7, 14), noch mehr das Fleisch eines Apfels soll Liebe, im Sinne der alten Welt, erwecken, er ist deswegen Attribut seines Erfinders, Herkules, des Ehegottes und dadurch kann Solons seltsames Gebot, angehende Ehegatten sollten am Vorabende der Brautnacht einen Quittenapfel genießen (Plutarch. Q. r. 65), in entfernterer Weise der Versuch Lea's, die sich den Beischlaf ihres der Rahel mehr geneigten Jakob durch Liebesäpfel (μῆλα Μανδραγορων) erkaufte, einige Erklärung finden. Wegen seiner Liebe erregenden Eigenschaften durfte er als Lieblingsfutter des vielzeugenden Hasen angesehen werden (Philostr. I. 6). Er ist das Spielzeug der Eroten, die sich damit werfen und necken, in den platonischen Epigrammen Purpuräpfeln verglichen werden, bei Philostratus, gelockt durch die sonnlichen, goldfarbenen, hochrothen, ihren Wangen ähnlichen Früchte, ihre Köcher an Apfelbäumen aufhängen, an denselben leicht aufflattern und sich mit Apfelpflücken beschäftigen (Claudian. Epithal. Pall. 15). Auch den alten Deutschen war diese Frucht ein Liebeszeichen und ist's heut noch. Ein schüchtern Liebender in Hellas sandte einen solchen an die Geliebte mit dem Sinnworte:

> Ich bin ein Apfel; mich wirft dir ein Liebender; nick' ihm, Xantippe,
> Ja zu; ich und du welken ja Beide dahin;
>
> (Platon.)

in Deutschland würde er vielleicht ihr sich leise nähernd angeboten haben, ein „Vielliebchen", einen getheilten oder eingekerbt getheilten Apfel, mit ihm zu essen. Die Urväter machten die rundlich gestaltete, saftige Frucht zum Zeichen der nährenden Mutterbrust und meinten, die Götter müßten ohne dieselbe alt und schwach werden (Mone, Gesch. des Heidenth. I. 396). Die Kirche betrachtete den Apfel traditionell stets als Symbol der Sinnlichkeit und Jedem, welcher in die heidnischen Mysterien eingeweihet wurde, war Enthaltung von Granatäpfeln geboten. Geschlechtslust verunreinigt die Seele, hat auch den Tod zur Folge; die Nemesis trägt darum auf einem Bilde des Phidias, als Richterin im Schattenreiche, einen Apfelzweig in der Hand;

Pluto bekam Macht über Proserpina, nachdem sie von dem verhängnißvollen Apfel gegessen, der, wo er bei alten Christusbildern erscheint, auf durch ihn im Paradiese äußerlich veranlaßten Fall und die Erlösung von Sünde und Tod weiset. Dafür, daß der Apfel auch das Symbol der Sonne ist, dürfte sich der Erklärungsgrund in Herkules, der Sonne, Regierer des Sonnenjahres und Apfelerfinder ist, suchen lassen. Der Reichsapfel neben dem Scepter, das Symbol glänzender Macht und Herrschaft der deutschen Könige, ruft das Andenken an die Apfelträger (μηλοφοροι), die Trabanten persischer Könige, die Goldäpfel auf Stäben trugen, unwillkürlich zurück.

Die schöne Färbung der weißrothen Blüthe (Aristot. de col. 5), das reizende, rosige (Theocr. III. 8), dem Schamroth ähnliche (Ovid. M. IV. 331), Mädchenwangen vergleichbare (μηλοπαρηος), oder rothgesprenkelte, oder ins Goldfarbige (μηλοειδης, Long. III. 26) und Hochrothe spielende Ansehn (ἀγλαοκαρποι μηλεα) sonnlicher Aepfel, der Duftgeruch (Philostr. I. 31. Ovid. M. VIII. 676. Pl. XV. 33), der stark und lieblich zugleich ist (Catull. 20, 13), der angenehme, vom Süßen bis zum Sauren (Cels. II. 18) gehende Geschmack der so verschiedentlich zu verwendenden Früchte machte den Baum sicherlich sehr früh schon zum Gegenstande der Cultur, selbst in den Gärten der Armen (Ovid. M. VIII. 646). Der zahme entstammt dem wilden, der, wie häufig in Italien und Griechenland, durch Berge (ὀρμαλις, Theocr. V. 94), Wälder und Felder (Hippocr. diaet. II. 28) erscheint, wie der wilde Birn- und Pflaumenbaum, auf Getreideland deutet (Pl. XVIII. 7, 2), haubar ist (id. XVII. 34), wie alles Wildobst, die Früchte spät (id. XVI. 49), erst nach Untergang des Arktur, oft gar nicht reift, aber wie der wilde Birnbaum, an sonnigen Stellen, jährlich zweimal trägt. Die Früchte (ἄγρια μηλα), wie die des Letztern (Theophr. VI. 24) selten angenehmen, vielmehr scharfen Geruches, nicht sonderlichen Geschmackes und so herben, sauren, schlechten Saftes, daß die Messer davon stumpfen (Pl. XV. 15), sind, wie alles säuerliche und herbe Obst (Cels. II. 21) nicht gesund, verstopfend (Cels. IV. 19), wie die herben Frühlingsäpfel (Pl. XXIII. 55), ein Futter für Triftschweine (Col. VII. 9), ein Fraß der Hasen.

Der Baum läßt sich durch Zweige nicht fortpflanzen, man weiß aber, daß unbewurzelte Sprößlinge des Frühapfels und Theile des alten Stammes fortwuchsen.

Die ältesten Nachrichten über die Cultur des Baumes bietet der älteste Dichter der Griechen, der rühmend von dem Garten des Phäakenfürsten erwähnt, daß „sich Aepfel röthen auf Aepfel" (Hom. Od. VII. 115); Laertes schenkt seinem kindlichen Sohne zehn Bäume voll „röthlicher Aepfel" (Od. XXIV. 340), die hier, wie dort, neben Birnen erscheinen. Hier zum ersten Male treten beide zusammen in griechischer Geschichte auf; beide fand Odysseus in der Unterwelt (Odyss. XI. 590); wenn aber der königliche Vater von den letzteren dreizehn Stämme verschenkt, dürfte man nach dieser Mehrzahl schwerlich auf eine geringere Pflege oder Cultur der Aepfel schließen dürfen, zumal der Dichter ihr röthlich gesprenkeltes Ansehn hier wie früher (Od. XI. 590) mit Absicht preiset. Vielleicht waren damals die Birnen das seltenere, Aepfel das bekanntere und weniger werthvolle Gartenobst.

Das offenbar einen Volksspruch enthaltende Wort: „Ein Wort geredet zu seiner Zeit, ist wie goldene Aepfel (Pomeranzen, Citronen) in silbernen Schalen" (Sprüchw. 25, 11) läßt auf eine sehr alte Cultur, hohes Ansehn und verschiedenartige Verwendung apfelartiger Früchte im Morgenlande schließen. Von hier aus mögen sich dieselben weiter verbreitet haben, in Griechenland aber fanden sie zuerst wissenschaftliche Beachtung. Hippokrates (450 J. v. Chr.) theilte vierhundert Jahre nach dem königlichen Sammler der „Sprüchwörter" die Aepfel in süße und saure und war durch Beobachtung gelehrt, daß letztere dem Magen dienlich, erstere etwas schwer verdaulich seien. Fast eben so viele Jahre nachher macht Galenus eine ähnliche Eintheilung; Theophrast (IV. 6) kennt mehrere gute Sorten und theilt sie, wie der spätere Plinius (XVI. 40; XVII. 30; XXIII. 54) in Sommer- und Herbstäpfel (*μ. θερινα και φθινοπωρινα*), oder in Früh- und Spätsorten (*μηλεαι ἐαρινα και ὀψιμα*), genauer in sehr frühe und frühe, in späte und sehr späte Sorten. Der Blatttrieb, die Blüthe und Reife der letzteren erfolgt später, als bei den ersteren (Pl. XVI. 40, 42), die Bemerkung aber, daß beiderlei Sorten, in Neigung sich zu bebuschen und in Aeste zu theilen,

nie zur Baumhöhe gelangten (Theophr. I. 5, 14), kann vermuthen lassen, daß dieselbe sich vorzugsweise auf Quitten beziehe.

In Italien sind im Laufe der Zeiten viele Sorten aufgekommen (Pl. XV. 14), im Anfange der kaiserlichen Regierung aber schien ein Stillstand in Vermehrung derselben eingetreten (Pl. XV. 17).

Unsere nachfolgende Eintheilung ist von Römern gemacht; wie sie, stellen wir die Arten voran, welche nach ihren Erfindern oder ersten Züchtern, von Männern also benannt sind, welche thatsächlich erweisen, daß sich auch durch das Kleinste, was ein Mann thut, Ruhm und unvergängliches Andenken erwerben lasse.

I. Die nach ihren Erzeugern benannten Sorten.

1) Der scantische A. (m. scantianum), von Scantius (Pl. XV. 15), eine von Cato (7), Varro (I. 59), Plinius und Celsus (IV. 19) zum Aufbewahren in Fässern tauglich erkannte, von Kennern zur Anpflanzung empfohlene (Col. V. 10), von Aerzten (Cels. II. 24) für gesund erachtete Sorte, die wegen ihres etwas herben, den wilden ähnlichen Geschmackes, mit Quitten, ungeschälten Granaten und Speierlingen, sich in Most wohl kochen läßt. Der Kochsaft ist nicht unschmackhaft und können davon täglich 2—3 Löffel, ohne dem Magen zu schaden, gegen Bauchfluß genommen werden (Cels. IV. 19, 30).

2) Der matische A. (m. matianum, μ. ματτιανόν), von dem Ritter Matius (Pl. XV. 15), dem Gartenfreunde, der 80 Jahre vor Plinius (XII. 6) die Kunst erfand, Hecken und Gebüsche zu beschneiden, bei Augustus in Gunst stand und der Verfasser dreier für städtische Küchen und Tafeln berechneter Bücher war, genannt; die drei Theile dieses ältesten aller Kochbücher führten die Ueberschriften: „Der Koch" (cocus), „der Fischkünstler" (cetarius) und „der Einmacher" (salgamarius). Möglich, daß die niedlichen, delikaten Speisen (mattya, mactea), das Naschwerk (matteola) und jene von den Frauen zum Rothfärben der Haare gebrauchte Fettigkeit (mattiaca pila) nach dem Feinschmecker hießen (Suet. Calig. 38. Petron. 65. Mart. X. 59; XIV. 25), dessen Apfel zu den vorzüglichsten zählte (Col. V. 10); — gutschmeckend, gesund, zum Einmachen (Col. XII. 45), mit Wasser zur Bereitung von Hydromeli geeignet (Isid. Orig. 20, 3. Geop. VIII. 27) und zum Einschneiden in das s. g. matianische Hack-

essen (minutal), eine Art italienischer Salat (Apic. IV. 3) der beste; die am meisten geschätzten kommen aus einem Dorfe bei Aquileja zum Verkaufe; eine gute Sorte wächst auch bei der paphlagonischen Stadt Gagnis (Athen. III. 23).

3) Der gestische A. (m. gestianum), nach einem unbekannten Gestius oder Cestius (Pl. XV. 15), soll in Rom in starkem Gebrauche gewesen sein (Galen. κατ. τοπ. II. 5; V. 9).

4) Der appische A. (m. appianum), dadurch, daß Appius, aus der Familie der Claudier, Quitten auf scantische Aepfel pfropfte, entstanden, hat die Größe der letzteren, den Geruch der Quitte und rothe Farbe (Pl. XV. 15).

5) Der sceptiniansche A. (m. sceptinianum), kenntlich durch runde Figur, wurde nach einem Freigelassenen Sceptinius, seinem Erfinder, benannt; wir erwähnen dies absichtlich, damit Niemand glaube, daß die vorige Sorte aus Schmeichelei gegen die berühmte Familie des Erfinders ihren Namen erhalten habe; bei Benennung von Obstarten kommt es nicht auf vornehme Geburt an (Pl. XV. 15).

6) Der peticische A. (m. peticium), nach einem gewissen Peticius um Plinius Zeit bekannt geworden, ist klein, aber sehr lieblichen Geschmackes (Pl. XV. 15).

7) Der sextinianische A. (m. sextinianum), nach Sextinianus, gehört zu den besten, und sollte in keinem Garten fehlen (Col. V. 10); der sestinianische, der sich gut einlegen läßt, ist vielleicht derselbe (Col. XII. 45).

8) Der verische A. (m. verianum), nach Verius, kommt nur bei Macrobius vor.

II. Die nach Vaterland oder Localität benannten Sorten.

1) Asien lieferte den syrischen A. (m. syriacum), einen der edelsten, von dunkelrother Farbe (Col. V. 10).

2) Aegypten lieferte den pelusischen A. (m. pelusianum), ausgezeichnet (Col. V. 10) und zum Einmachen tauglich (Col. XII. 45).

3) Aus Epirus erhielten wir den epirotischen A. (m. epiroticum), von Dioscorides für den Mostapfel, von dem er jedoch bei Columella (V. 10) und Plinius (XV. 15) geschieden wird, gehalten, heißt auch der mordische (μ. μορδιακον), von

Mordia oder Apollonia in Epirus, wo er am schönsten wächst (Athen. III. 7). Seine Gestalt kommt der des Rundapfels sehr nahe; er ist ein Säuerling, dem Magen unschädlich und auf den Urin triebsam.

4) Der Apfel aus Tibur (m. tiburtinum), wegen seines schönen Ansehns und seiner Saftigkeit als nachträgliches Tafelobst geeignet (Hor. S. II. 4, 70), ist schwerlich eine besondere Sorte.

5) Der quirianische A. (m. quirianum), aus Cures, im Lande der Sabiner, eine edle, in der Nähe Roms schätzbare (Cat. 7), zum Aufbewahren und Einmachen (Varr. I. 59) geeignete Sorte ((Pl. XV. 15. Macrob. III. 19).

6) Der amerinische A. (m. amerinum), welchem Ameria in Umbrien, seiner eigentlichen Heimath, einen Namen verschaffte (Pl. XV. 15), gehört zu den späten, oft bis zum Winter am Aste hängenden und am längsten haltbaren Sorten (Pl. XV. 18) und ist theils deswegen, theils wegen seiner rothen Farbe zu Geschenken an Saturnalien geeignet (Stat. Sylv. I. 6, 12). Man rechnet ihn zu den Sorten, die vorzüglich angepflanzt werden sollten (Col. V. 10); dem Magen ist er zuträglich (Cels II. 24; IV. 19, 30).

7) Der picenische A., aus Picenium, wie überhaupt der Strich vom Flusse Aternus bis an die Apenninen, am adriatischen Meere, durch Obstbau und vorzügliche Oliven berühmt ist.

8) Der gräkulische A. (m. graeculum) hat den Namen seines Vaterlandes zu größerem Ansehn gebracht (Pl. XV. 15).

9) Der consentinische A. (m. consentinum), bei Consentia in Calabrien, trägt jährlich zweimal (Varr. I. 7. Pl. XVI. 49).

10) Der delphische A. (m. delphicum) — vielleicht eine Quitte, mag daher benannt sein, daß er bei feierlichen Gelegenheiten in Delphi, der ausersehenen Stätte des Cultus des sittigenden Apollo und des Dionysos, des Obstgebers, gereicht wurde, denn griechischer Volkssitte gemäß geschahen Preisvertheilungen in den großen, heiligen Spielen nicht blos in Oleaster- und Fichtenkränzen, sondern auch in Obst (Charid. de Chaer. VI. 3). Daß die Kampfpreise in den großen Pythien in irgend einer Zeit in Aepfeln bestanden, ist unzweifelhaft (Lucian. Anach. 9, 10, 13, 16, 35. Paus. VI. 9, 1. Krause, Pythien S. 49); man findet auf Münzen,

deren Gepräge sich auf die großen und kleinen Pythien bezieht, Aepfel nebst Palmen in Gefäßen dargestellt. Namentlich empfingen die Sieger in den kleinen Pythien zu Laodicea am Lykus Aepfel als Preise; auf Münzen dieser Stadt halten zwei Centauren ein mit Aepfeln gefülltes Gefäß (Pauly s. u. Pythia). Der delphische Apfel muß, wie Mnesitheus von Athen sagt, zu rechter Zeit, nicht zu früh, aber, damit ihn die Sonne nicht verschrumpfe, auch nicht überreif gepflückt werden (Athen. III. 6).

11) Der Apfel von Sidus, einem Dorfe bei Korinth, wegen seiner schönen, rothen Farbe und Schmackhaftigkeit von griechischen Dichtern gepriesen (Athen. III. 6, 7), ist vielleicht der erotische Purpurapfel, von welchem Anakreon singt:

Mit purpurnem Apfel warf
Jüngst mich Eros in's Goldgelock;
Mit dem Mädchen in bunten Schuhen
Sollt' ich kosen, — gebot er.

III. Die nach Gestalt, Farbe, Geschmack rc. benannten Sorten.

1) Der Rundapfel (m. orbiculatum s. rotundum), heißt, weil er ursprünglich aus Epirus stammt, in Griechenland der epirotische, von seiner kugelhaften Gestalt aber „Kugel- oder Scheibenapfel". Seit lange in Italien bekannt, wird er schon von Varro (I. 59) und später von Columella (XII. 45) zu den Einmacheäpfeln und den gelobtesten Sorten (Pl. XV. 15. Col. V. 10) gerechnet, zwar etwas säuerlichen aber doch lieblichen Geschmackes; weil die Säure mit Süße gemischt ist, bekommt er dem Magen gut (Athen. III. 6. Cels. II. 24), ist leicht verdaulich, hemmt Erbrechen, treibt auf den Harn (Pl. XXIII. 55) und selbst Ruhrkranken zu gestatten (Galen. κατ. τοπ. IX. 15), da er den Leib etwas schließt (Diosc. I. 136). Er hält sich ohne Mühe das ganze Jahr (Pall. III. 25, 18).

2) Die Schön- oder Voll-Brust (m. orthomasticum), der Säugebrust (μασθος), ähnlichen Ansehns (Pl. XV. 15).

3) Der Kastrat-A. (m. spadonium), eine, wie es scheint, auch den Belgiern bekannte, von denselben um deswillen so genannte Sorte, weil die Kerne fehlen; natürlich kann er nicht fortgesäet werden (Pl. XV. 15).

4) Der Blatt-A. (m. melofolium), hat seinen Namen daher, weil er aus der Mitte ein oder mehrere Blätter vortreibt (Pl. XV. 15; XV. 37)

5) Der Tuch- oder Runzel-A. (m. pannaceum, μ. ῥυτιδώδες), wird leicht welk und schrumpfelig (Pl. XV. 15).

6) Der Lungen-A. (m. pulmoneum), steht, wenn er aufschwillt, drolligt aus; deswegen wird er mit den Lungen in Verbindung gesetzt (Pl. XV. 15).

7) Der Mehl-A. (m. farinaceum, μ. ἀλευρώδες), ein schlechter, wenig saftiger, wegen seines Mehles benannt, reift früh und muß alsbald abgenommen werden (Pl. XV. 15).

8) Der Hang- oder Zwillings-A. (m. cohaerens & geminum), wächst nie einzeln, stets paarweise (Pl. XV. 15).

9) Der Birn-A. (m. melapium), den Birnen ähnlich (Pl. XV. 15).

10) Der Blut-A. (m. sanguineum), durch Pfropfung auf Maulbeerbäume (Pl. XV. 15) oder Platanen (Geop. X. 76) entstanden, blutrother, auf der der Sonne abgewandten Seite röthlicher Farbe, vielleicht von Ovid (M. III. 383) gemeint.

11) Der Woll-A. (m. lanatum), wie die struthische Quitte und Pfirsiche wolliger Schale, wächst nur in dem Gebiete von Verona und ist fast als Ausländer zu betrachten (Pl. XV. 14).

12) Der setanische A. (m. setanium, μ. σητάνιον), vielleicht von seiner mispelartigen Gestalt oder, wie der Sommerweizen (πυρὸς σητάνιος), von seiner sommerlichen Reife genannt, ist saftreif und leicht verdaulich (Athen. III. 6).

13) Der Honig-A. (melimelon), honigsüßen Geschmackes (Mart. I. 44), zum Nachtisch und zum Einlegen geeignet (Col. XII. 45. Pl. XV. 14); den Kindern beliebt (Mart. VII. 25). In Honig eingelegte Quitten erlangen ziemlich dieselbe liebliche Süße.

> Wenn Cydonier dir, gesättigt mit attischem Honig,
> Werden gereichet, so sprich: Honig-Aepfel sind das.
> Mart. XIII. 21.

Sich röthend, je länger er hängt, ist er bei Sappho das liebliche Bild einer dem Bräutigam aufbewahrten schönen Braut:

> So wie der Honigapfel am oberen Zweige sich röthet,
> Oben am obersten, er. Ihn vergaßen die Brecher der Aepfel, —
> Nein, sie vergaßen ihn nicht, sie vermochten ihn nicht zu erreichen.

14. Der Platanen-A. (m. platanium, *μ. πλατανια* s. *πλατανιστινα*), frühzeitig, sowohl verdaulich, wahrscheinlich eine Zeugung der Pfropfung auf Platanen-Stamm (Athen. III. 6), dürfte, da diese Unterlage den Geschmack verdirbt (Pl. XVII. 26) freilich besser als der Waldapfel, gewesen sein, der in Griechenland als Vorwurf der Schweine dient.

Der Apfelbaum spricht fetten, fruchtbaren, nicht sowohl künstlich gewässerten, als natürlich feuchten (Pall. III. 25), schwarzen (Geop. X. 18) Boden, in welchem der Humus etwa 4 Fuß hoch stehet (Col. II. 2), an, und ist deswegen besonders zur Anpflanzung auf Wiesen geeignet (Pall. III. 25). Auch auf kaltem, rauhen Lande, wenn ihm die Milde des Himmels zu Statten ist, kommt er fort und versagt in bergigen Gegenden, wenn sie sonst zum Obstbau passen, nicht (Pl. XVII. 29); man findet ihn darum mit der Rebe und Kastanie in Menge auf dem Tmolus und dem mysischen Olymp (Theophr. II. 1). Gegen den Boden empfindlicher, als gegen das Klima, wächst er in dem kalten, cimmerischen Bosporus, in der Nähe der Stadt Pantikapäum (Kertsch), wo, ungeachtet aller Mühe, welche Mithridates und alle Einwohner anwandten, Lorbeer- und Myrthenbäume nicht einmal zum Behufe heiliger Geschäfte fortzubringen waren, wie der Birnbaum, vortrefflich (Pl. XVI. 58). Weil er seine Wurzeln nicht tief gehen läßt, sagt ihm trockner, flacher Boden schlecht zu (Pl. XVI. 55); die Früchte werden wurmstichig und fallen leicht ab, wenn er nicht Wässerung erhält (Pall. III. 25). An Bergen werde er auf die Mittagsseite gepflanzt, denn im Wiederschein der Sonne werden die Früchte schmackhafter und schön rother Färbung; letztere läßt sich auch dadurch erzielen, daß man Rosenstöcke unter die Zweige pflanzt, oder letztere, wenn die Früchte noch hängen, an in die Erde geschlagene Pfähle anbindet und nahe Gefäße oder Gruben mit Wasser so füllt und stellt, daß dasselbe von den Strahlen der Morgensonne in gerader Richtung getroffen, als aufgelöseter Dunst an den Früchten zurückprallt (Geop. X. 19).

Düngung fordert er nicht, liebt sie aber, besonders mit Asche gemischten Schafmist (Pall. III. 25), Ziegenmist mit Harn; Wurzelangüsse mit Hefe alten Weines (Pl. XVII. 47) machen kranke Stämme gesund und die Früchte süßer. Wiederholte Begießung mit altem Urin macht ihm Freude (Geop. X. 18).

Dichtheit, Trockenheit, Festigkeit und Fettigkeit des Holzes sind nach Theophrast Erfordernisse, welche die Dauer der Bäume bestimmen. Da nun das Holz des Apfelbaumes langsamen Wuchses, dicht, wie das des Birnbaumes (Pl. XVI. 75), zäh, deswegen auch spaltbar (Pl. XVII. 37, 9) und auf nicht zu nassem Boden sogar zu Pfählen tauglich ist (Pl. XVII. 34), könnte man ihn leicht zu den langlebenden, kräftigen zählen, erfahrungsmäßig aber ist er schwächlich (Pl. XVII. 37, 6) und wird, wie alle zeitig, schon im dritten Jahre tragenden Bäume (Pl. XVII. 20), bald alt (Pl. XVI. 88); insbesondere dauern die frühen nicht so lange wie die späten und die herben länger als die süßen (Pl. XVI. 85). Die anfänglich glatte Schale platzt im Alter und fällt von selbst ab (Pl. XVI. 54), verdorrende Zweige nöthigen zur Schneidelung (Pall. III. 25), die Früchte werden schlechter, kleiner, vom Wurme stärker angefeindet (Theophr. I. 23. Pl. XVI. 50) und die Stämme Zeugungsstellen von Würmern. Zum Schutze gegen dieselben werden in der Nähe Meerzwiebeln gepflanzt (Col. V. 10. Geop. X. 29, 2; 49, 50. Theophr. II. 7) und zur Tödtung derselben die Wurzeln mit Ochsengalle, Schweinemist und Menschenurin begossen (Cat. 7, 3). Ihre Forterzeugung nimmt Stillstand, wenn die Stellen mit einem aus dem so geheimnißvoll wirkenden, im Ceresdienste so bedeutsamen Metalle des Erzes gefertigten Messer abgekratzt und darauf mit Kuhmist überstrichen werden (Pall. III. 25); ihre Vertilgung erfolgt vermittelst eines eisernen Nagels, wenn die Rinde bis zu ihren Nestern abgeschält und darauf eine Salbe von Kuhmist gelegt wird (Geop. X. 18).

Läßt ein Baum die Aepfel unreif fallen, treibe man ihm in die gespaltene Wurzel einen Stein oder hefte einen Fuß über der Erde ein von einer Metallröhre abgeschnittenes Stück an und lasse dasselbe an demselben bis zur Zeit der Blüthe. Dieses, in gleichem Falle bei Birnbäumen (Pl. XVI. 45) anwendbare Mittel befördert, sofern es von Jahr zu Jahr wiederholt wird, auch den Fruchtansatz (Geop. X. 18).

Die Galle der grünen Eidechse auf die Spitzen der Zweige gesprengt, schützt gegen Fäulniß; werden dieselben mit der Haut einer solchen Eidechse berührt, bleiben Apfel- und alle übrigen Bäume gegen Raupen, die Obstfrüchte aber gegen Fäulniß gesichert (Pl. XVII. 47).

Mit Ausnahme des spadonischen läßt sich der Apfelbaum durch Kerne fortpflanzen (Pl. XVII. 40); Sämlinge aber entarten gänzlich. Man erzieht ihn darum lieber durch Wurzel- oder Stammreiser, welche edlen Sorten entnommen und in Gruben so gepflanzt werden müssen, daß nur die oberste Spitze vorsteht; die Wurzeln sind gegen die Würmer mit Ochsengalle zu bestreichen (Theophr. caus. pl. II. 16. Geop. X. 18). — Wegen der Größe, welche der Baum erreicht, und seiner kreisförmigen, den Birnbäumen ähnlichen, jedoch nur kurzschattenden Kronen ist ein Abstand von wenigstens neun Fuß bei der Einpflanzung zu nehmen (Pl. XVII. 17). Das Versetzen geschieht, wo es kalt, im Februar und März, in trocknen und warmen Bodenarten im October und November (Pall. III. 25, 13) nach dem ersten durchdringenden Herbstregen (Geop. X. 18); bei sommerlichen Sorten am zeitigsten, schon vor Wintermitte bis zur Hälfte des Februar. Ganz dieselben Rücksichten finden auf die Veredlung Anwendung (Pl. XVII. 30, 6), es wäre denn, daß man nicht pfropfte, sondern äugelte (Pl. XVII. 23), was, wie Cato angiebt, noch funfzig Tage nach der Sommerwende ausgeführt werden kann; auch noch nach der Weinlese wird veredelt (Pl. XVII. 24). Als Unterlage sind zu gebrauchen am besten Apfelwildlinge, ferner Birnen, Weißdornen, Ebereschen, Pfirsichen, Sperbern, Platanen, Pflaumen (Virg. G. II. 70), nach Didymus besonders Damascenerpflaumen, auch Citrusstämme, die das ganze Jahr Aepfel tragen (Geop. X. 20).

Er, gepfropft, erhebt sich im stattlichen Wuchse der Aeste
Und verändert als Freund seine Genossin, die Birn';
Selber regt er sich an zu verlassen verwilderte Waldart,
Und erfreut sich der Frucht besserer Zeugung entsprießt.
Stachlige Pflaumen und starkbewehrete Stämme des Weißdorn
Glättet und hüllet er ein in die Schöne des Haars.
Schmächtige Speiern anzuschwellen in lieblichem Safte
Kennt er, auch langender Hand darzubringen die Frucht.
Weidenstämmen zu ändern den Namen gewähret ihm Freude
Und in die Anmuth des Hains Nymphen die Blüthe zu streun;
Platanus Stämm' anpaßlich dem thyrsustragenden Bacchus
Richtet zu Purpurgewächs, vollauf strotzend er zu.
Ungewohnte Beschattung von ihm anstaunet die Pfirsich
Und der Pappel Gezweig trägt weißschimmernde Frucht.
Ihm ist folgsam die Mispel; die Steine des Leibes verändernd
Schwillt, sich röthelnd, sie an voll des schneeigen Saft's,

Am fruchttragenden Stamm' und am hochträchtigen Zweigwerk
Nimmt die Kastanie erstaunt goldige Aepfel als Schmuck.

Pall. XIV. 77.

Aepfel tragen drei Hauptfarben; sie gehen ins Weiße (Pall. XIV. 90), ins Gelbe oder Gelbliche (μηλοειδής, μηλοβαφής) und vom Röthlichen bis zum Purpurrothen. Ihr Saft ist weiß, weinig, schäumig (Pl. XVI. 70), in einem gediegenen Fleische enthalten (Pl. XV. 34), wie bei den Birnen, und wie von diesen zur Pressung und Bereitung von Wein und Essig nutzbar (Pl. XIV. 19, 3. Col. XII. 41).

In der Nähe der Stadt werden frühe Sorten mit größerem Vortheile gebaut, als späte, sie sind aber schwerer verdaulich, als Birnen, verursachen in Unterleib und Blase Beschwerde, schaden den Nieren und erfüllen den Körper mit scharfen Säften. Unreif sind sie äußerst schädlich (Galen. de alim. fac. II. 21) und sollten in diesem Zustande durchaus nicht genossen werden; wir möchten diese Warnung ganz besonders hervorheben, weil in Italien das seltsame Vorurtheil herrschend ist, daß unreifes Obst größern Werth habe (Pl. XVI. 50. Tibull. III. 5, 19); Aerzte bestätigen, daß manche Sorten selbst reif höchst unzuträglich und niemals in Menge zu genießen sind. Gekochte oder gebratene Aepfel sind für viele Kranke ein Labsal (Galen. l. l. Pl. XXIII. 54).

Alles Obst schmeckt am besten, wenn es zu Ende geht (Senec. Ep. 12), und darum nimmt man auch Bedacht, dasselbe recht lange aufzubewahren. — Winteräpfel gehören zu dem Dauerobste; sie halten sich wohl ein ganzes Jahr, wenn sie reif, nach Andern nicht ganz reif, mit großer Behutsamkeit (Geop. X. 21), nach der Herbstnachtgleiche, niemals vor dem sechszehnten Tage des Mondes (vom Neumonde gerechnet) und nicht vor der ersten Tagesstunde abgenommen, dann aber von den gefallenen gesondert werden. Pflückäpfel bewahrt man in der nordwärts gelegenen, dunkeln, kühlen, luftigen Obstkammer in Schichten neben einander, die Stiele unterwärts oder in Pech getaucht, auf Stroh, Spreu, Matten (matta), Flocken (flocci), Brettern, auch auf dem bloßen, marmorirten oder mit Nußlaub bedeckten Boden; durch dasselbe gewinnen sie an Schönheit der Färbung und Wohlgeschmack (Geop. X. 21), welchen letzteren sie auch annehmen, wenn man sie in irdenen Schüsseln in Wein schwim-

men läßt (Varr. I. 59. Pl. XV. 18). Die Luft muß das Obst durchstreichen können und darum jeder Haufen von dem nächsten durch einen Zwischenraum geschieden sein (Pall. III. 25). Die Fenster werden bei Nordwinde geöffnet, bei Südwinde geschlossen; der Aquilo soll ihnen das schöne Ansehn nehmen und alles Obst welk, faftlos und runzelig machen (Pl. XV. 18), was auch durch andere scharfe, anhaltende Winde geschiehet, wenn man nicht kleine Fensterchen (foriculi) zum Aufmachen statt der großen hat anbringen lassen (Varr. I. 59).

Obst, namentlich feines, ist ein bedeutender Gegenstand des städtischen Begehres; bei den Gastmahlen erscheint es nicht blos besonders, sondern als Umgebung der Braten des Wildprets in ungeheuerlicher Schichtung (Senec. cur. bonus 3) und zur Opferung der Laren (Hor. S. II. 5, 12), selbst die Villenbesitzer, statt es selbst zu bauen, kaufen es auf, nehmen es mit auf die Reise und auf die Landgüter, legen es in den Obstgemächern nieder, bewahren es für ihre Gastmahle und stellen das allerschönste in den Pinakotheken zur Zierde, in den Wohnzimmern zur Duftung auf (Varr. I. 59). Tritt man ein in die Hütte des Armen, er erquickt auch den vornehmen Gast mit Früchten, die er im Garten selbst erzog (Ovid. Fast. IV. 545);

> Hier ist Nuß, hier Feige gemischt mit runzliger Dattel,
> Pflaumen im kleineren Korb, im größeren duftende Aepfel,
> Und großbeerige Trauben von Purpurreben gesammelt;
> Mitten die weißliche Scheibe des Honigs.
>
> Ovid. M. VIII. 675.

Um es recht lange aufzubewahren, sind verschiedene Mittel ersonnen. Es wird entweder mit den Zweigen zugleich abgenommen, deren Enden man in Hollunder-Mark steckt und sie dann in zwei Fuß tiefe Gruben in Sand legt (Pl. XV. 18), oder jedes einzelne Stück wird in Nuß- oder Feigenlaub — nur nicht in Falllaub — oder in Seetang (φυκιον) gewickelt, oder in rohe Töpfe, in Körbe, in Seetang, in Sägespäne von Weißtannen oder von Pappeln (Pall. III. 25) gelegt, oder in getrocknete Feigenblätter gehüllt, die man mit weißem Töpferthon bestreicht und an der Sonne trocken werden läßt. Durch die Einwirkung der Hefe halten sich Aepfel in ungegohrnem Weine (γλευκος) sehr gut, der dadurch selbst wohlriechend und in auffallender Weise haltbar wird (Geop. X. 21). Wintersorten halten sich, wie alle

Obstfrüchte, recht gut in Getreidehaufen, besonders in Hirse, wo sie, wenn sie sich nicht gegenseitig berühren, auch gegen Fäulniß geschützt sein sollen; weil der Staub der Kornböden als gute Decke gilt, hängt man sie auf denselben an Schnüren auf oder giebt ihnen eine künstliche Umkleidung von Kreide, Thon oder Gyps, der mit Wein durchknetet ist, den besten Sorten von Wachs, vorzüglich pontischem Wachs, wobei jedoch völlige Reife vorauszusetzen ist, weil sie sonst fortwachsen und die Hülle zersprengen. Aepfel und Birnen werden auch einzeln in kleine irdene Gefäße gelegt und diese wieder in ein mit wohlverpichtem Deckel gehörig verschlossenes, aber nicht rauchiges oder übelriechendes Faß gethan, oder in Wolle, namentlich reine Stopfwolle (γνάφαλον) gefüttert, oder in Holzkästchen, die mit spreudurchmengtem Lehm oder Pech überzogen sind, gethan, in irdenen Schüsseln, in mit Erde bedeckten Sandgruben, in Brunnenwasser oder Cisternen aufbewahrt. Andere thun sie in töpferne, nicht ausgepichte, unten offene Gefäße, welche mit Mäusedorn oder sonstigem biegsamen Gesprosse verschlossen, den Winter über in einem Brunnen aufzuhängen sind, wo sie ganz frisch bleiben. Gleich gut erhalten sie sich in einem verschlossenen Fasse mit Wein, dem sie Wohlgeruch mittheilen (Geop. X. 21. Pl. XV. 18).

Wer Aepfel oder Quitten einmachen will, pflücke die schönsten und fehlerfreiesten bei heiterem Himmel und abnehmendem Monde, wasche sie ab, schneide sie leicht und gelinde, daß sie keine Druckschäden erhalten, mit einem hörnernen Messer, lege sie sanft, daß sie einander nicht berühren in einen neuen Krug (lagena) weiten Halses und übergieße sie mit Honig. Ist der Krug voll, werden oben in der Quere Weidensprossen überdeckt, damit sich die Aepfel nicht heben können. Das Ausschneiden der Kerne, welche gewöhnlicher Annahme zu Folge die Aepfel verderben oder bis zur Unbrauchbarkeit verhärten sollen, halte ich, gehörige Reife vorausgesetzt, nicht für durchaus erforderlich; bedeckt nur der Honig die Schnitzel über und über, so schadet nicht einmal der ihnen etwa einwohnende Wurm und der Honig bewährt seine auch sonsther bekannte Kraft, der Fäulung Widerstand zu thun. Der Honigaufguß, Apfelhonig (melomeli) genannt, nimmt den Geschmack des Meth (mulsum) an und kann ohne Gefahr von Fieberkranken genossen werden. Weil aber derselbe für Viele zu süß ist und den Aepfeln der eigenthümliche Geschmack verloren geht, legt man

sie lieber einzeln in kleine Kästchen aus Buchen- oder Lindenholz (arcula faginea vel tiliaginea) und stellt diese auf Gestelle an den kühlsten und trockensten Platz der Tabulate, wohin weder Rauch noch Gestank kommen kann. Im Innern der Kästchen liegt unten eine Lage Papier und auf dieser die Aepfel, die Butze (flosculus) aufwärts, die Stiele unterwärts, in Sägespänen von Pappeln oder Tannen, jede Sorte für sich, weil verschiedene Sorten einander leicht verderben. Ist das Kästchen voll, wird der Deckel aufgelegt und durch Verstrich mit Spreulehm gegen jeglichen Luftzutritt geschützt (Col. XII. 47).

2. Die Quitte (malum cotoneum, struthium).

Die Darstellung der Quittencultur ist schwieriger, als die der Aepfel und Birnen; die Ursache liegt in der Unbestimmtheit der Sprache der Alten, welche den generellen Namen des Apfels, selbst der Mispel (*κ[illegible]δομαλον*), auf diese Frucht, oft ohne nähere Angabe, übertragen und die Leser darüber unsicher lassen, ob sie Aepfel oder Quitten meinen. Bei Dioskorides (I. 160) mögen schwerlich Quitten, sondern Aepfel zu verstehen sein, Cato's „cotonische Aepfel" sind dagegen wahrscheinlich Quitten, von denen sie hinwieder bei Celsus (II. 33) ausdrücklich geschieden werden. Die Behauptung Theophrast's (I. 5), welche Plinius nachspricht, daß der Apfelstamm buschig sei und erst nach Wegnahme der Aeste einen kleinen Baum bilde, geht wahrscheinlich die Quitte an. Die ungenießbaren Aepfel (*ἀβρωτα μηλα*), welche Hesychius erwähnt, dürften schwerlich wilde Aepfel, vielmehr Quitten sein. Zu letzteren rechnet Glaucides auch den phaulischen Apfel und erachtet ihn, im Widerspruche mit der Wortbedeutung (*φαυλος*) für das lieblichste Kernobst; Hesychius benennt so eine große, sonst gänzlich unbekannte Apfelart (Athen III. 7).

Die Eintheilung, welche Androtion in seinem Georgikon und Theophrast (II. 1) machte, in frühreifende, wollige und lakonische Quitten, ist fast ohne Bedeutung; eine andere in große und kleine (Pl. XII. 2. Galen. al. fac. II. 23) zwar seltener, doch naturgemäß und wahrscheinlich nur im Namen, nicht in der Sache, von der Folgenden verschieden, nämlich:

1) Apfelquitten (malum cotoneum, s. cydonium, *μ. κυθωνιον*, s. *κοδυμαλον*).

2) Birnquitten (m. struthium, *μ. στρουθιον*).

Die Apfelquitte (Athen. II. 18; III. 6. Theophr. II. 3), von den Römern der cotonische, später ganz allgemein, nach den Griechen, der cydonische Apfel genannt (Cat. 7. Macrob. VII. 6), stammt von Cydon (Pl. XV. 10. Nicand. Alex. 234), einer Stadt der durch allerlei edle Früchte, namentlich durch Wein (vinum passum!) und Oel gefeierten Insel Kreta (Strab. X. 4. Mel. II. 7). Der Baum wird groß, aber durch die reichbelasteten Zweige (Ovid. am. III. 705) häufig in seinem Wachsthum gehindert; die Frucht ist kleiner, runder, herber und duftiger, als die Birnquitte (Diosc. I. 160. Galen. de al. fac. II. 23); Glaucides hält cydonische, struthische und phaulische Aepfel für das allergesundeste Obst, das bei wenig Säure leicht verdaulich (Athen. III. 6), adstringirend, verstopfend und so kräftigen Geruches ist, daß, wie Phylarchus in seiner Geschichte thatsächlich belegt, nicht nur Neigung zum Erbrechen oder Erbrechen selbst dadurch aufgehoben (Hippocr. diaet. II. 28), sondern auch genossene Gifte abgestumpft und gänzlich unschädlich gemacht werden. Der Beweis liegt in Folgendem: Einst fand man in einer vorher mit Quittenäpfeln angefüllt gewesenen Kiste das pharische Gift so unwirksam, daß es denen, die damit getödtet werden sollten, nicht den geringsten Schaden zufügte. Der Verkäufer des Giftes, der die Wirksamkeit desselben hinter den Erwartungen sah, merkte alsbald, daß die Ursache im Quittengeruche liege (Athen. III. 6). Der ausgepreßte Saft (cydonites) ist von gleicher Wirksamkeit; weniger süß als der Saft der Birnquitten ist er den Durchlauf stopfend, den Magen reinigend (Cels. II. 30, 33; IV. 19), stärkend (Galen. de al. fac. II. 23) und haltbar, wenn er gut zubereitet wird.

Die Mostquitte (cyd. musteum), nach späterer italischer Benennung (Varr. I. 59) „der Honigapfel" (melimelon), wahrscheinlich durch Veredlung einer Apfelart auf Quittenstämme entstanden, trägt Früchte lieblichen Geruches (Pl. XV. 10) und eigenthümlichen, honigähnlichen Geschmackes, der sie den Athenern geliebt machte (Geop. X. 20). Ob der honigähnliche Süßapfel (γλυκυμηλον), der in Schönheit auch in dem Ceres-Haine zu Dotion stand (Callim. H. in Cer. 25) derselbe sei, muß dahin gestellt bleiben (Diosc. I. 162); der alte Polyphem (Theocr. XI. 38) nennt seine Galatea liebkosend „Lieber Süßapfel" (φιλον γλυκομαλον), ein Zeichen, daß er in Sicilien geschätzt war.

Melimelen und Süßäpfel sind delicat (Theocr. X. 95), gesund (Col. V. 10. Athen. III. 6), öffnen und erwärmen den Leib, befördern Durst, ohne den Nerven zu schaden (Pl. XXIII. 55); obwohl zeitig reifend (Pl. XV. 10), lassen sie sich, wie Quitten überhaupt, auf Spreu gelagert oder an den Stielen aufgehängt bis in den Winter aufheben (Varr. I. 59). Am besten halten sie sich in Honig, welcher ein herrliches, Fieberkranken heilsames Getränk (melimeli s. cydonomeli) giebt (Col. XII. 45. Diosc. V. 24).

Die mulvianische entstand durch Pfropfung der gemeinen Quitte auf die struthische; sie ist die einzige, welche roh gegessen wird (Pl. XV. 10).

Die neapolitanische nicht ohne eigenthümliche Vorzüge (Pl. l. l.).

Die Goldquitte (chrysomelinon, chrysomelon, malum aureum) oder der Goldapfel (Col. V. 10. Pl. XV. 10), hat goldgelbe Farbe und Einschnitte. Ob jene zehn goldenen Aepfel, welche Menalkes pflückt und verschenkt (Virg. G. III. 71) Goldquitten oder Granatäpfel waren, muß um so mehr dahin gestellt bleiben, als letztere in Italien auch wild wuchsen und „goldene Aepfel" hießen.

Die ächtitalische Quitte mag dieselbe sein, welche in der guten Zeit des Staates zu köstlichen Geschenken ausersehen wurde:

> O, wie glücklich vordem, des Landvolks friedliche Jugend!
> Ernten vom Feld und Wald waren ihr Schätze genug.
> Damals schenkte man wohl dem Zweig entschüttelte Quitten
> Oder ein Körblein mit purpurnen Beeren gefüllt.
>
> Propert. III. 13, 25.

Sie ist weißlicher Farbe (Pl. XV. 10), sehr schönen Geruches, vielleicht keine andere als die, welche bei Martial (X. 94) als herbstliches Gartengeschenk, als lieblich duftender Spendeapfel für Priap (Lus. Priap. 86, 13) und wegen Flaum und Farbe bei Calpurnius (II. 90) erwähnt ist:

> — — Oftmals sah ich am Baume
> Unter dem feinen Gewöll Cydonier leuchten in Wachsgelb.

Die wilde, kleine Quitte wächst schon seit Alters (Pl. XVII. 13) in Hecken, trägt kleine Früchte, welche nur der struthischen in Stärke des Geruches nachstehen. Sie eignet sich

daher vielleicht mehr noch als die genannten Sorten zur Duftigung und man sieht sie altvornehmer Sitte gemäß in den Audienzzimmern der Vornehmen und auf den Häuptern der Götterstatuen, dieser Zeugen nächtlicher Freuden, aufgestellt (Pl. XV. 10). Weil leicht zu haben, werden sie von Hirten (Virg. Ecl. I. 160; III. 71. Theocr. III. 10) und Bauern (Propert. III. 13, 27) auch in Verbindung mit Rosen und Locken (Theocr. XI. 10) zu Liebesgeschenken genommen. Die Vornehmen der Stadt aber bedienen sich statt dieser und anderer natürlichen Früchte, künstlicher, wie schon seit Varro's Zeit Posis (daher posiren) in Marmor, Thon, Wachs, Honigteig, Aepfel und Weintrauben mit so großer Treue nachbildete, daß sie von den natürlichen nicht zu unterscheiden waren (Pl. XXXV. 45). Andere Plastiker schickten dergleichen Gegenstände auf die Märkte, wo sie, namentlich um die Saturnalien in sauberen Körbchen, niedlich geordnet, zu Gastgeschenken (xenia) gern gekauft wurden.

2) Die Birnquitte (m. strutheum, struthiomelon), bisweilen größer, meist kleiner als die Apfelquitte (Athen. III. 6), von länglicher Gestalt (Theophr. II. 3), weniger herbem, sogar süßem Geschmacke und sehr angenehmen Geruche, ist, dem Namen nach zu schließen, aus Griechenland nach Italien gekommen; die ältesten Schriftsteller schon gedenken ihrer (Plaut. Pers. I. 3, 7. Varr. I. 59); sie hängt fest am Baume, hält sich in Spreu oder an Schnüren lange gut, läßt sich auch einmachen.

Die Fortpflanzung geschieht durch Gipfelspitzen oder Stecklinge (talea); letzteres, das ältere Verfahren (Pl. XVII. 13), läßt, wie das erste, nur spät Erfolge erwarten (Pall. III. 25); durch Vermehrung mittelst Reiser (stolo), die den Fuß (perna) behalten, verschlechtern sich die Bäume (Pl. XVII. 13).

Der Ausschlag erfolgt zeitig:

> Früh bei des Lenzes Erwachen treibt
> Der kydonische Apfelbaum,
> Dort an der Ströme Gewässer feucht;
>
> Ibykos.

deswegen müssen die Reiser bald, nach der Wintermitte bis zur Hälfte Februar (Pl. XVII. 30, 6), wo es kälter, zu Anfang März und zwar auf rigolten Boden versetzt werden, wo sie nach in Rom gemachten Erfahrungen so glücklich ankommen, daß sie

schon im nächsten Jahre durch Früchte erfreuen; in trocknen, warmen Strichen mag Herbstpflanzung vorzüglicher sein.

Quitten lieben etwas kalten, feuchten Boden, auf hitzigem Wässerung. Am Gedeihlichsten ist ihnen derjenige, welcher die Mitte zwischen kalt und warm hält, sie kommen aber auch in Ebenen und auf steilen Lagen, am besten an sanftgeneigten Bergseiten fort (Pall. III. 25, 21). Wegen der schädlichen Traufe (Pl. XVII. 19) und der Blätterfülle müssen sie, wie Kirschbäume (Geop. X. 26), so gesetzt werden, daß das durch den Wind geschüttelte Regenwasser des Nachbars den Nachbar nicht treffen kann (Pall. III. 25).

Quittenstämme lassen sich als Unterlage für Granatäpfel, Birnen, Pflaumen, Speierlinge und alle Aepfel brauchen, deren Früchte dann besser werden (Pl. XVII. 14. Pall. III. 25). Aeltere Reiser pfropft man lieber in den Stamm, nahe an der Wurzel, wo, unter der Gunst des Bodens, Schale und Holz sich feucht hält, jüngere wegen ihres Reichthums an Saft in die Rinde. Sie lassen sich außer auf eigene Stämme, auch auf Weißdorn (ἰξυακανθος) übertragen (Geop. X. 76), was man jedoch selten thut;

> Weil die goldige Quitt' sich bewähret jeglicher Obstart
> Wird sie zum gastlichem Bund Keiner jemals vertraut.
> Stolz auf sich selbst verachtend die Schal' fremdartigen Hartstamm's,
> Weiß sie, daß solche Zier Keinem zu wachsen vermag.
> Doch mit eignem Gezweig' verwandtes Lager umschattend
> Steht sie, befriedigt zu leihn Adel dem eigenen Gut!
>
> Pall. XIV. 99.

Kleine und eben versetzte Bäume erquickt Dünger, größere Asche oder Kreide, die jährlich einmal auf die Wurzeln zu streuen ist. Wurzel-Umgrabung ist nothwendig, wenn die Frucht nicht verschlechtern oder gänzlich ausbleiben soll; in warmen Lagen muß dies im October und November, in kälteren im Februar und März geschehen. Fleißiges Begießen, namentlich wenn der Himmel Feuchtigkeit versagt, befördert das Wachsthum der Stämme und die Zeitigung der Früchte; auf Wegnahme alles Schlechten und Fehlerhaften gerichtete Schneidelung darf nicht unterbleiben. Kranken Bäumen wird zu gleichen Theilen mit Wasser verdünnte Oelhefe an die Wurzeln gegossen oder ihr Stamm mit durch flüssiges Pech versetztem Harz bestrichen, oder es werden um den

umgegrabenen Baum Quittenfrüchte, jedoch in ungleicher Zahl, mehr oder weniger, je nach der Größe des Baumes, in die Nähe der Wurzeln gelegt und mit Erde beedeckt. Geschieht dies jährlich, bleiben sie gesund und fehlerfrei, sterben aber früher ab (Pall. III. 25).

Die Cydonierin trägt reichliche Früchte (Ovid. A. amat. III. 703), denen mancherlei Gestalt gegeben werden kann, wenn man sie in früher Jugend mit beliebigen Formen umschließt und darin reifen läßt (Geop. X. 27). Die Aberntung darf erst nach völliger Reife, bei heiterem Himmel und abnehmenden Monde erfolgen. Fleckenlose und gesunde Quitten (Col. XII. 45) lassen sich an einer luftfest verschlossenen Stelle, oder zwischen zwei mit Lehm wohlverstrichenen Ziegeln (Pl. XV. 18. Pall. III. 25), oder in mit reiner Wolle ausgefüttertem Kasten, in neuen Schüsseln unter einer Decke trocknen Gypses (Varr. I. 59), mit umpichten Stielen an Schnüren, in Spreu oder Sägespänen, in denen ihr Werth sich noch erhöhet, in Getreide, vorzüglich in Hirse, sehr gut und lange aufbewahren, nur muß man Vorsicht anwenden, daß keine die andere berührt. Anderes in der Nähe von Quitten liegendes Obst, sonderlich Trauben, verderben durch deren Schärfe und eigenthümlichen Geruch, der sich durch das Liegen erhöht (Pl. XXI. 18). Manche umwickeln sie mit Blättern oder überziehen sie mit einem Teige von Thon oder Töpfererde und Haaren, in dem sie an der Sonne trocknen müssen. Wird diese Hülle erst, wenn sie gebraucht werden sollen, gebrochen, findet man sie so frisch, als ob sie erst eingelegt wären (Geop. X. 28). Andere umhüllen sie mit pontischem Wachse (Pl. XV. 18), oder legen sie ungetheilt oder mit einem Messer von Rohr oder Elfenbein viertheilig geschnitten (Pall. III. 25), oder an Aesten mit Blättern (Apic. I. 19) vom Flaum (lanugo, *χνοος*) und Gehäuse gereinigt in einen weithalsigen Krug (lagena), leicht und in Zwischenräumen übereinander, füllen denselben mit bestem, recht flüssigen Honig oder Defrutum, oder Rosinenwein, worin sie sich sehr gut halten; man kann sie auch in einem verpichten Gefäße in Brunnen oder Cisternen versenken (Pl. XXIII. 54. Col. XII. 45). Die Aufbewahrung in Most ist in zweifacher Hinsicht zu empfehlen, denn unter dem Einflusse der Hefe halten sie sich nicht nur lange, sondern durchdringen denselben auch mit einem Wohlgeruche, der Erstaunen

erreget. Beides läßt sich erreichen, wenn man sie, in einen neuen Topf eingelegt, in einem verschlossenen Weinfasse umherschwimmen läßt (Geop. X. 28) oder in guten Wein oder Defrutum senket (Pall. III. 25).

Zwölf Pfund von den Kernen befreite und wie Rüben geschnittene Apfelquitten in ein mit Most angefülltes Gefäß geschüttet, geben nach 30 Tagen einen angenehmen Wein, der jedoch, ehe er gebraucht werden kann, durch die Seihe gehen muß; man kann sie auch bis auf die Hälfte mit Honig einkochen und während dem klaren Pfeffer zuthun. Zwei Sextare Quittensaft, mit eben so viel Honig und einem halben Sextar Essig auf Honig steif eingekocht und mit zwei Unzen gestoßenem Pfeffer und Ingwer (Pl. XI. 20) oder zwölf Nösel jenes ausgepreßten Saftes mit einem Nößel Honig aufbewahrt, ergeben einen Wein (*οἶνος κυδωνίτης*), der adstringirend, dem Magen zuträglich und bei Ruhr-, Stein- und Leberschmerzen zu reichen ist (Diosc. I. 163). Ein Getränk von lieblicher Süße und dem Quittenwein gleicher medicinischer Kraft gewinnt man, wenn man von Kerngehäusen gereinigte Quittenäpfel in so viel Honig thut, daß sie ganz von demselben bedeckt werden; haben sie darin ein Jahr gestanden, hat man das schönste Apfel- oder Quittensüß (melomeli, cydonomeli); in kürzerer Zeit, schon nach vier Tagen ein Solches, wenn man sie in ein mit Traubenwein gefülltes Gefäß thut (Geop. VIII. 17).

Quitten lassen sich wegen herben Geschmackes nicht gut roh genießen (Pl. XV. 18); wie Gurken und Kürbisse gekocht, sind sie eine wenig nahrhafte, aber unschädliche und wäßrige Speise (Athen. III. 6); mit Honig gekocht zängeln sie lieblich, verleihen demselben auch besondere Schmackhaftigkeit und verlieren zugleich jene adstringirende Kraft ihres rohen Zustandes, welche sie Kranken, die an Blutspucken, Chyldurchfall, Ruhr und Cholera leiden, diensam macht; mit Regenwasser gesotten, verbleibt ihnen dieselbe. Rohe und gekochte Quitten werden als Pflaster bei Magenschmerzen auf den Unterleib gelegt (Pl. XXIII. 54). In Iberien bereitet man daraus eine Marmelade (*μηλοπλακους*), die sich sehr gut hält; sie wird in vollen Schüsseln nach Rom gebracht.

Quitten lassen sich auch trocknen; getrocknet und frisch braucht man sie gegen böse Augen, fehlerhafte Menstruation

und Blutflüsse; — den flaumigen Ueberzug (lana, Mart. X. 42) der Schale zur Heilung von Karfunkeln. In Wein gesotten und mit Wachs aufgelegt, befördern sie neuen Haarwuchs auf Glazen und thun der Fuchskrankheit (ἀλωπεκεια), wenn dem Menschen, wie dem Fuchse, die Kopfhaare ausgehen, Einhalt (Pl. XXIII. 54).

Die grüne und trockne Blüthe ist bei Augenentzündung, Blutauswurf und fehlerhafter Menstruation, der durch Pressung oder Quetschung gewonnene Saft bei Chyldurchfall und Leberleiden diensam; ein Decoct davon hilft gegen Vorfall der Mutter und der Gedärme (Pl. XXIII. 52). Personen, welche Blut auswerfen, mögen Geierlunge mit Weinranken verbrennen und vorausgesetzt, daß sie ohne Fieber sind, die Asche zur einen Hälfte mit Granatblüthen, zur andern, mit Quitten- und Lilienblüthen mit Wein Morgens und Abends genießen; bei Fieber ist Wasser, in welchem Quitten gekocht wurden, zu reichen (Pl. XXX. 16).

Quittenöl (melinum, μηλινον ἐλαιον) von quittengelber (color melinus) oder ins Weißgelbe spielender (melinum), der ähnlichen Farbe, die auf Melos im ägeischen Meere am schönsten sich findet (Pl. XXXV. 19), wird aus großen und kleinen Quitten gewonnen, sofern sie trocken erwuchsen; deswegen sind die sicilischen dazu die besten. Die Birnquitte, überhaupt ärmer an Heilkräften als die Apfelquitte, läßt sich dazu nicht benutzen. Sie werden zu Oel unreif gepreßt, oder man mischt sechs Maß Oel mit zehn Maß Wasser, thut dazu 3 Unzen der zerstoßenen männlichen Blüthe des Palmbaums (σπαθη), eine Unze Schönus, läßt dies einen Tag stehen, kocht es ab, seihet das Oel durch, senkt Quitten hinein, welche in ein Rohrgeflecht geschlagen sind, und läßt dieselben so lange darin, bis das Oel die Kraft, wo möglich auch den Geruch der Quitten angenommen hat. Dasselbe wird innerlich und äußerlich angewendet (Diosc. I. 55). Melinisches Oel giebt unter Zusatz von Omphacium, Casta, Abrobotanum, Cypper- und Sesam-Oel eine Salbe (Pl. XIII. 2).

Der gepreßte Saft der Birnquitten dient in Mischung mit dem Safte gepreßter Cyprusblätter zum Rothfärben der Haare (Pl. XXIII. 46). Ihre Wurzel heilt Kröpfe, wenn man um sie herum einen Kreis beschreibt, sie mit der linken Hand anfaßt, aushebt und dann laut ausspricht: „Ich habe die Wurzel einer

struthischen Quitte in der Hand und will sie zur Wegschaffung eines Kropfes brauchen!" (Pl. XXIII. 54).

3. Der Citronenbaum (citrus).

Der Citronen- (Orange-) Baum oder Citrus muß, wie jeder andere griechischen oder fremdländischen Namens, als Ausländer angesehen werden (Pl. XII. 7). Medien und Persien erzeugen, wie so manche andere nur ihnen eigenthümliche Gewächse, auch diesen (Theophr. IV. 4, 2). In Palästina ist er gewöhnlich, und von seinen Zweigen wird bei feierlichen Gelegenheiten Gebrauch gemacht (Joseph. Antiq. j. III. 10). Aus Asien erhielten ihn die Griechen (Athen. III. 27) und nannten ihn den medischen (Theophr. IV. 4, 2. Virg. G. II. 126), assyrischen (Pl. XII. 7. Pall. IV. 10) und persischen Apfel (Athen. III. 7), den persischen Kuckuks-Apfel (*κοκκυμηλον*), Ceder- (*κεδρομηλον*), und wie später die Römer, Citrus-Apfel (*κιτριον, κιτρεα, κιτρια, κιτροφυτον*). Oft wird er mit dem nächstfolgenden verwechselt oder nicht bestimmt von demselben geschieden (Diosc. I. 166). Er ist allgemein bekannt (Diosc. l. l.); sein Blatt dem des wilden Erdbeerbaumes (unedo, *ἀνδραχλη*) oder des Lorbeers ähnlich (Pl. XII. 7. Athen. III. 7), hin und wieder, wie die Waldbirne (*ἀπιος*) und der Weißdorn (*ὀξυακανθος*), glatter, sehr spitziger und starker Stacheln (Theophr. IV. 4, 2. Pl. XII. 7), wurde am jüdischen Tabernakelfeste unter die Palmenblätter geflochten. Am Baume hängen beständig Früchte; einige fallen reif ab, andere reifen heran, andere sind im Anwachs und daneben stehen Blüthen (Theophr. IV. 4, 2. Pl. XII. 7); deswegen machte er im jüdischen Gesetze über die Zehnterhebung eine Ausnahme. Diejenigen Blüthen, die in der Mitte ein kleines Säulchen tragen, setzen an; die, denen dasselbe fehlt, fallen ab (Theophr. IV. 4). Die Früchte, länglich, runzlig, goldfarbig, starken, angenehmen (Diosc. I. 166), ja noch stärkeren Geruches, als die Blätter (Pl. XII. 7), sitzen, wie die Blüthen, so fest, daß sie kein Wind abreißen kann. In Rom pflegen die, welche in Wein sich berauschten, den übeln Geruch des Mundes durch gekochte Lorbeerblätter zu vertreiben (Mart. V. 4), die Parther thun die nach Cedern duftenden Blüthen des Böatus, eines Wunderbaums, ins Getränk (Pl. XII. 39), die Meder aber

nehmen die Blüthen des Citrus ein und heilen so ihren durch Unmäßigkeit verderbten Odem,

— — Und des Mundes Geruch und der Greis' engbrüstiges Keichen;
Virg. G. II. 135.

dies scheint in unserem Volke in sofern Nachahmung gefunden zu haben, als zu demselben Zwecke ein Decoct oder der ausgepreßte Saft der Früchte benutzt wird. Man verordnet, daß Schwangere zur Beruhigung ihres seltsamen Appetites die Kerne kauen und essen sollen (Pl. XXIII. 56).

Die Kerne sind denen der Birne ähnlich (Diosc. I. 166); will man sie zur Aussaat benutzen, werden sie, wie Dattelkerne, in Muschelschalen oder sofort in gut bearbeitete Beete gelegt und von fünf zu fünf Tagen begossen. Die Bäumchen versetzt man gehörig erstarkt, im Frühjahre auf lockeres, etwas feuchtes, nicht zu mageres Land, wo sie am besten gedeihen (Theophr. IV. 4, 2).

Die Frucht dieses Baumes, des einzigen medischen, welcher geschätzt wird (Pl. XII. 7) und des einzigen Apfelbaumes, welchen Virgil erwähnt (Pl. XIV. 1), wird wegen ihres sehr herben (Pl. XV. 33), zusammenziehenden Saftes nicht verspeiset (Virg. G. II. 130), aber in Wein gelegt oder gekocht wider Gifte und Magenschwäche (Pl. XXIII. 56) und die Brühe dann zum Ausspülen des Mundes benutzt, um den Odem wohlriechend zu machen (Diosc. I. 166). Die vornehmen Parther, deren Hauch und Schweiß in Folge unordentlicher Nahrung und häufigen Weingenusses stets verdorben und häßlich ist, daß sie zur Beseitigung ihres üblen Geruches auch die Erfinder wohlriechender Salben wurden (Pl. XI. 115; XIII. 1), lassen zur Verbesserung ihres Mundhauches auch die Kerne unter die Speisen kochen (Pl. XII. 7). Die Frucht, von Virgil (G. II. 126) der „erfolgreiche Apfel" (malum felix) genannt, ist roh genossen zur Leibesöffnung und gegen Vergiftung heilkräftig (Diosc. I. 166. Athen. III. 8); in Griechenland wird sie in Kleiderschränke und zwischen Kleider gelegt (Aristoph. Vesp. 1057), die der köstliche Geruch durchwürzt (citrosa vestis!), und gegen Ungeziefer sichert (Theophr. IV. 4).

Fast alle Bäume lassen sich erbitten, in fremde Länder zu wandern, auch fast jeder Boden läßt sich dahin bringen, solche Ankömmlinge pfleglich zu nähren (Pl. XVI. 18) — der Citrus

aber widersetzt sich, ich weiß nicht, ob aus Ekel, Widerspenstigkeit oder Schwäche, fremder Erde (Pl. XVI. 57); bis jetzt hat er nur in Medien und Persien (Pl. XII. 7) und da nicht überall gedeihen, auch nirgends anders als in seinem Vaterlande tragen wollen (Athen. III. 8). Alle von verschiedenen Völkern gemachten Versuche, ihn in irdenen durchlöcherten Gefäßen einzuführen, sind mißlungen (Pl. XVII. 58).

4. Der Goldapfel (Pomeranze, Apfelsine),
(malum aureum, citrus).

Bei der mauretanischen Stadt Lixus (j. Larache), am äußersten Ende Aethiopiens, im Abendlande, liegt ein durch Wundersagen berühmter Garten; gluthige Sonne versenget den sandigen Boden und unsicher ist der Aufenthalt durch die Menge der Hydern. In demselben zogen die Töchter des Hesperus, Aegle, Arethusa und Hyperthusa, außer andern Gewächsen auch Aepfelbäume, deren Früchte „Hesperiden-Aepfel" (mala Hesperidum) heißen (Stat. Sylv. III. 1, 158. Virg. E. VI. 61), goldene und wachsend an goldenen Bäumen,

> Laubiges Bäumegesproß von grünaufstrahlendem Golde
> Decket die Aeste von Gold und auch von Golde die Früchte.
> Ovid. M. IV. 437.

Bei der Vermählung Jupiters mit Juno soll sie die Erde erzeugt und die ihnen eigenthümliche Schönheit die Himmelskönigin so entzückt haben, daß sie die Erde bat, die herrlichen Bäume in ihren bis zum Atlas sich erstreckenden Garten zu verpflanzen. Es ging aber eine Weissagung von Themis, daß ein Sohn Jupiters, Herkules, die köstlichen Aepfel zu rauben den Ruhm haben werde. Dies zu verhüten, umgab Atlas den Garten mit hohen Bergen, und (Apoll. Rh. IV. 1396)

> — — — — Stellte zur Hut einen gewaltigen Drachen,
> Der von seinem Gebiet entfernt hält jeglichen Fremdling.
> Ovid. M. IV. 647.

Der Heldengang des Göttlichen, dadurch nicht aufzuhalten, fügte zu den schon vollbrachten Großthaten die letzte, — schlug den Wächter des Gartens todt (Diod. S. IV. 26), holte die Aepfel als Beute zu Eurystheus nach Athen und erwartete nach dieser That die ihm von Apollo's Orakel verheißene Unsterblichkeit (Lucan. IX. 365). Juba, König von Mauretanien, ein Mann



von hoher Bildung, giebt an, daß die Citrusäpfel, in Afrika „Hesperiden-Aepfel" (μῆλον ἑσπερικον) genannt, jene goldenen seien, die Herkules nach Griechenland brachte und der Athene weihte, die sie aber nicht behielt, sondern an den vorigen Ort zurückstellte (Athen. III. 8). Durch uralten Meerhandel aus Westen hatten die Griechen Nachrichten oder Proben von goldigfarbigen Früchten erhalten; seid Hesiod, Pherecydes und den Orphikern in Volkssagen berühmt, findet man sie der Aphrodite, dem Bacchus oder Helius geweiht. Orpheus (fr. 17) zählt die goldenen Aepfel der melodischen Hesperiden zu den Mysterien des Dionysos, des Eigners der Aepfel; durch sein Geschenk wuchs in einem der Venus geheiligten Felde von Cyprus ein Baum, der sie trug:

— — — Dort schimmert ein Baum in der Mitte des Feldes
Gelblich das Haar und gelblich von Gold aufrauschend die Aeste.
Ovid. M. X. 647.

Venus auch reichte dem Hippomenes zur Besiegung der Atalanta „Aepfel des Dionysos" aus ihrem Kranze; der coische Elegiker, Philetas, bezeugt in einem Verse bei Theokrit (II. 120)

Aepfel trug er im Busen, die einst die freundliche Kypris
Als Dionysos Geschenk ihm von den Schläfen gereicht.

Als Atalanta dieselben sah, versank sie in Liebe (Theocr. III. 40). Hippomenes warf „Goldäpfel", nach Stesichorus Quitten (Athen. III. 7) während des Laufens auf die Bahn und trug, indem sich Atalanta bei dem Aufheben der seltenen Frucht säumte, den erwünschten Preis davon, bekam Atalanta zur Gemahlin, wurde aber in einen Löwen verwandelt. — Es mag zweifelhaft sein, ob diese Art Citrusäpfel gemeint ist, welche zur Zeit Theophrast's und etwa zwei Menschenalter vor den Tischfreunden des Athenäus noch kein Mensch gegessen hatte; sie wurden aber in Kleiderschränke gelegt, wie Pamphilus sagt, zu Lacedämon den Göttern als Speise vorgesetzt, für wohlriechend, jedoch nicht für eßbar gehalten (Athen. III. 8); Theophrast kannte den Baum des hesperischen Apfels in Griechenland schwerlich einheimisch; erst mit der Herrschaft der Römer kam er und zwar — wenn auch Plinius anders annimmt —, mit dem griechischen Namen (κιτριον) oder erweitert, Citrusapfel oder Cederapfel (κεδρομηλον) dorthin. Den Römern war er — im Unterschiede von dem medischen Apfel (Pl. XV. 14) — sicherlich früher bekannt.

Diophanes von Bithynien (Geop. X. 76), ein Zeitgenosse Cicero's, ist in seinem dem Könige Deiotarus zugeschriebenen Auszuge aus des Cassius Dionysius von Utika Uebersetzung des Mago mit der Anpflanzung des Citrus so vertraut, daß er sogar einige, obschon erfolglos von ihm versuchte Künste, denselben durch Einimpfung zu rötheln und ihm zwitterartige Früchte zu entlocken, vorschlägt. Dem älteren Plinius war er als ein alltägliches, nicht besonderer Beschreibung bedürftiges Gewächs bekannt, welches die Landwirthe nicht besonders zu nutzen suchten; er berichtet, daß in Mauretanien, um den Atlas, mit dem zu kostbarem Tempel- und Möbelholze bekannten Citrus noch ein anderer gleichen Namens wachse, dessen Apfelfrucht einige des scharfen Geruches und bittern Geschmackes (amaritudo) wegen verabscheuen, andere schön finden (Pl. XIII. 31). Er ziert die Häuser, wird durch Kernen und Senker erzogen und reift die Frucht in einem Jahre (Pl. XVII. 11). Sotion, ein Vorgänger des Palladius (380 n. Chr.), lehrte die Aufbewahrung dieser Aepfel, die Apicius (I. 21) kannte und Palladius Zeitgenossen süßen Saftes (Sina-Pomeranzen, Apfelsinen) hatten.

Die Zeit, den Citrus zu vermehren, ist, je nach den Methoden, verschieden. Man kennt deren vier:

1) Durch Samen (granum). Zur Einsaat wird das Land zwei Fuß tief gegraben, mit Asche untermischt und in schmale Beete abgetheilt, in deren beiderseitigen Furchen das Wasser durchrieselt; die Kerne werden sodann zu drei und drei in eine dreizollige Grube, nicht fern von einander, die Schärfen unterwärts, im März ausgelegt, mit Erde bedeckt und täglich begossen. Sie gehen zeitiger auf, wenn man ihnen die Wohlthat lauen Wassers zukommen läßt, und nehmen süßes Mark an, wenn man sie drei Tage in Honigwasser, besser noch in Schafmilch einquellt. Die aufgelaufenen Pflanzen sind durch Jätung vom Unkraut zu befreien und lassen sich im dritten Jahre versetzen (Pall. IV. 10. Pl. XVII. 11).

2) Durch Aeste (ramus). Die Einsenkung derselben in die Erde darf, sollen sie nicht faulen, nicht über 1½' tief erfolgen.

3) Durch Keulen oder Knüttel (clava, κορύνη), oder durch Aeste von der Stärke eines Handstieles (manubrium) und der Länge einer Elle, die zu beiden Seiten geglättet, der Zweige und Stacheln beraubt, die obersten Knospen, in denen die Hoff-

nung der künftigen Keime aufschwillt, unversehrt behalten. Nach sorgfältigerem Verfahren werden sie unten und oben mit Kuhmist bestrichen, mit Seegras oder Thon verbunden, in tiefgegrabenen Boden gelegt.

4) Durch Stecklinge (talea, πασσαλος). Steck- oder Schnittlinge sind dünner und kürzer, als Keulen; die Art der Einsetzung beider ist ähnlich. Sie müssen zwei Handbreiten über die Erde vorstehen, Keulen aber werden ganz (Pall. IV. 10) oder so eingesteckt, daß sie in der Mitte im Bogen nur wenig vorragen; aus demselben treibt der junge Sproß vor. Manche setzen die Stecklinge auch so ein, daß das frühere untere Ende nach oben kommt (Geop. X. 8).

5) Durch Absenker (Pl. XVII. 11).

Die Zeit der Mehrung ist der März, doch kamen schon im Sommer gelegte Keulen und Stecklinge unter täglicher Bewässerung zum Leben und brachten Früchte ansehnlicher Größe (Pall. IV. 10).

Der Baum liebt warme, besonders dem Meere nahe Gegenden, wo, wie um Neapel, Feuchtigkeit zur reichlichen Genüge vorhanden ist, und trägt das ganze Jahr reifende, anwachsende und aufblühende Früchte. Die Anpflanzungen (citreta) müssen, so lange sie jung, gegen Kälte geschützt und in frostigen Strichen, wie etwa dort (Mart. V. 71)

> Wo die feuchte Trebula eisige Thäler herabsenkt,
> Und das grünende Feld frostet im Monde des Krebs,

unter der Schauer von Wänden, in Häusern oder auf der Sommerseite, in Wintermonaten unter der Decke von Wirthschaftsstroh (stramen agreste) oder Kürbisranken stehen (Geop. X. 7). An andern Stellen werden sie unter mittäglich blickende Hallen an Wände aufgestellt und über Winter mit Bedeckung versehen, deren man sie enthüllt, wenn die Sommerwärme aufstrahlt.

Weitläuftige Stellung ist so wenig als Anbindung an andere Bäume erforderlich. Eine heilsame Dungasche gewähren in der Nähe verbrannte Kürbisranken; fortgesetzte Bodenlockerung bringt die Früchte zu größerem Wachsthum und sie sollen süßeren Geschmack erlangen, wenn im Februar ihr Stamm unten zur Hälfte durchbohrt, das Loch offen gelassen wird, daß der Saft abfließen kann, bis es Zeit ist, Lehm zur Füllung einzustreichen. Die Schneidelung ist äußerst mäßig zu halten. Die

Veredlungszeit ist in warmer Lage der April, in kalter der Mai, in wässeriger der August (Pall. IX. 6); die Reiser werden nicht in die Rinde, sondern in die Nähe der Wurzel eingesetzt, auf eigene Stämme in den Spalt. Solche sind die beste Unterlage; auf Granatstämmen kommen die Edelreiser leicht an (Geop. X. 7); auf Maulbeeren nehmen die Früchte röthliche (Pall. XIV. 109), auf Apfelstämmen schwärzliche Färbung an, werden aber auf letzteren nicht alt (Geop. X. 76). Auf Birnenstämmen sind sie durch übergestülpte Körbchen oder Thontöpfchen zu schützen; sind es Wildlinge, gehen die denselben eigenthümlichen starken, spitzigen Stacheln auf den Baum nicht über:

> Auch um Obst zu erziehn von schmeichelndem Safte durchbalsamt
> Aendert der Citrusspross Dornen der stachelnden Birn.
>
> Pall. XIV. 112.

Die Angabe Martial's, daß der Citrus in Assyrien immerfort heranblühende, reifende und reife Früchte (citreum) enthalte, läßt sich (sofern nicht eine Verwechselung von Citronen hier Statt hat) von den auf Sardinien und bei Neapel gelegenen Gütern, wo er gezogen wird, erfahrungsmäßig bestätigen; Boden und Luft haben hier den Grad der Feuchtigkeit und Wärme, wie er verlangt (Pall. IV. 10). Werden die Aepfel, ehe sie die gehörige Größe erlangt, mit einer irdenen oder gläsernen Form umgeben, wachsen sie darin fort und nehmen, je nachdem dieselbe ist, wie Aepfel, Granaten, Birnen und anderes Obst, die verschiedensten Gestalten, selbst von Thieren an (Geop. X. 7, 9). Reif halten sie sich am Baume fast das ganze Jahr und gewiß besser, als in Gefäße eingelegt; sollen sie lange aufgehoben werden, nimmt man sie in einer Nacht des Neumondes (luna latens) mit den beblätterten Aesten ab und legt jede einzeln in ein besonderes, auch mehrere zusammen in ein größeres Gefäß, das man aufhängt. Sie lassen sich auch an Schnüren in einem Ueberzuge von Gyps reihenweise auf dem Lager im schattigen Raume aufheben; gewöhnlich thut man sie unter Ceder-Späne (cedri scobs) oder unter eine Decke auf Heckerling oder Spreu (Pall. IV. 10). Die Aepfel sind scharfen, bitterlichen oder schmeichelnden Geschmackes; jene fanden zu Plinius Zeit nur einige Liebhaber, diese werden von Palladius gelobt und von den Tischfreunden des Athenäus begierig gegessen. Sie be-

stehen aus drei Theilen; die Schale, duftig und würzhaft, stärkt, in geringer Menge genossen und klein gerieben, die Verdauung, in größerer erweiset sie sich schwer verdaulich. Unter derselben liegt eine fleischige Masse, welche weder sauer noch scharf, und weil wegen ihrer Härte schwer verdaulich, mit Essig und Fischlake gegessen wird. Das Mittelstück nach Galenus (de al. fac. II. 37) säuerlich, wird durch Einlegung in Essig noch säuerlicher. Der Absud oder der gepreßte Saft macht, wird der Mund damit ausgespült, wohlriechenden Odem, dient wider Magenschwäche, Ekel in Schwangerschaften (malacia) und roh oder in Wein wider Gift (Pl. XXIII. 56). Man weiß dies von einem Statthalter in Aegypten genau, welcher einen Verbrecher mit andern in dem zu Thierkämpfen bestimmten Theater von den Bestien zerrissen zu werden verdammt hatte. Dahin mit andern abgeführt, reichte eine mitleidige Frau ihm einen Citrusapfel, den sie eben bei sich hatte; gleich darauf den Bestien vorgeworfen und auch von der Aspisschlange gebissen, blieb der, welcher ihn gegessen, unbeschädigt. Der Statthalter, nicht wenig über diese Kraft des Apfels in Verwunderung gesetzt, ließ des folgenden Tages dem Einen von ihnen einen Solchen geben, Andern aber nicht. Sie wurden gebissen; der, welcher den Apfel gegessen hatte, blieb unversehrt, der Zweite und Dritte aber starb auf der Stelle. Der Versuch wurde öfters und stets mit demselben Erfolge wiederholt (Athen. III. 8). Die Frucht läßt sich jedoch nicht wohl ohne Essig genießen.

Das aus der Frucht gewonnene s. g. Citrusöl (ol. citreum) ist adstringirend und kräftigend (Pl. XV. 7); mit Silberglätte (spuma aeris) heilt es Zahnfleisch, Zahnweh, Ruhr, Ausschlag der weiblichen Schaam, Blasen- und Brandschäden, nässige Geschwüre, Kleikrätze, Auswüchse am Gesäß, verrenkte Glieder, übeln Geruch des Körpers, wirkt den Cantharіden, der Buprestis und andern Blasen oder Ausschlag verursachenden Giften entgegen (Pl. XXIII. 44).

Die grünen Blätter in einem Palmenkörbchen in ungegohrnen Most vierzig Tage gethan, geben Rosenwein (v. rosatum), zu dem man erforderlichen Falles noch Honig thun kann. (Apic. I. 4).

5. Der Granatbaum (m. punicum, s. granatum).

Nach Athenäus soll Aphrodite den ersten Granatbaum auf Cypern, ihrem Heiligthum, gepflanzt haben. Die Römer lernten ihn in Afrika kennen und benannten ihn nach den Puniern, deren Hauptstadt oder Gebiet als seine Heimath angegeben wird (Pl. XIII. 34). In den bedeutenden Gartenanlagen Karthago's, deren starke und zahlreiche Umzäunungen das Belagerungsheer des Agathokles und Scipio aufhalten konnten (Arrian. Bell. ext. VIII. 117. Diod. S. XX. 8), war er in Menge vorhanden und ein Karthaginenser, Mago, konnte darum der erste sein, welcher Anweisung zu seiner Cultur gab. Er wächst vortrefflich in Cypern (Athen. III. 84), findet sich auch in Aegypten (4. Mos. 20, 5) und gehört zu den am frühesten in orientalischen Städten, Vorstädten und Parken (Hohel. 4, 11), auch in den Gärten des Tantalus (Hom. Od. XI. 550) und Alcinous (Od. VII. 115) gepflegten Obstbäumen. In warmen Klimaten zu Hause und gedeihlich (Pl. XV. 58. Varr. I. 59), erreicht er im Morgenlande eine Höhe, daß Saul zu Gibea unter demselben weilen konnte (1. Sam. 14, 2); er zählt nebst Feigen, Reben und Oliven in die Reihe jener königlichen Früchte (Joseph. b. j. III. 10, 8), welche dem Lande der Verheißung Vorzüge vor andern gaben (5. Mos. 8, 8). Die Aegypter verspeiseten Granaten sehr gern; sie erschienen an der Tafel persischer Könige (Herod. IV. 14), mit anderem Obste auf den Märkten zu Athen (Aristoph. Pax. 1001) und sind Lieblingsfrüchte der Juden. In der Wüste Zin, „dem bösen Orte", beschwert sich das Wandervolk darüber, daß „Feigen, Weinstöcke und Granatäpfel" fehlen (4. Mos. 20, 5) und wenn „Granaten, Aepfel und Palmen verdorrt stehen" (Joel 1, 12), ist's eben so Strafe des Herrn, wie wenn „Reben und Feigen nicht tragen" (Hagg. 2, 20). Ob er aus Persien zu den Griechen gekommen sei oder durch Cecrops aus Aegypten, wer sagt's? — Aus Homer ergiebt sich, daß er zu den ältesten Gartengewächsen der Hellenen gehörte; später fand er in Böotien, namentlich im Gebiete von Sidas eine berühmte Pflanzstätte; Baum und Frucht hieß hier nicht ῥοιά, wie bei den Athenern, sondern Sida (σιδας, σιβδη). Diese territoriale Namensverschiedenheit veranlaßte zwischen Athenern und Böotiern einst einen

Handel, welchen Epaminondas zu Gunsten der letzteren erledigte. (Athen. XIV. 64).

Das Holz und die Frucht des Granatbaumes nimmt im Tempeldienste der Juden eine Stelle ein; das Osterlamm wurde an einem aus demselben gefertigten Spieße gebraten; künstliche Granatäpfel waren in das Kleid des Hohepriesters eingestickt (2. Mos. 28, 32) und eine architektonische Verzierung der beiden Knäuffe der Säulen im Tempel zu Jerusalem (1. Kön. 7, 18. Jer. 52, 22), Alles vielleicht nicht ohne Beziehung auf heilige Verheißungen, in denen er genannt war. Die vielen Kerne (granum), welche seinem sich noch bis auf unsere Tage erhaltenen Namen (granatum) veranlaßten (Herod. IV. 143. Pl. XX. 14), machten ihn zum Symbol der Zeugung (Bähr Symbolik des Mos. Cult. I. 449) und verschafften ihm eine Stelle im Cultus der Juno, welche man im Tempel von Mycenä, dieses ihr als Geburts- und Ehegöttin entsprechende Attribut in der Hand, dargestellt sah (Paus. II. 17), und darum war er wohl geeignet, von der belebenden Persephone in der Unterwelt genossen zu werden (Ovid. Fast. IV. 596. Hom. H. in Cer. 373). Die Weiber in den Thesmophorien enthielten sich desselben, vielleicht in Erinnerung daran, daß Persephone dadurch getäuscht worden, vielleicht, wie man später fabelte, weil der Apfel aus dem abträufelnden Blute des von den Titanen zerfleischten Dionysos (Clem. Alex. adm. p. 12) oder des verstümmelten Agdesto's entsprossen war (Arnob. V. p. 164); aus nicht völlig bekannter Ursache war er die einzige Baumfrucht, welche nicht in den Tempel der Persephone zu Akakesium in Arkadien gebracht werden durfte (Pl. XIII. 374). — Die vielen, in einer Frucht enthaltenen Kerne gaben später Gregor dem Gr. Anlaß zur Versinnlichung der einheitlichen Gesinnungen der Gläubigen, welche in der äußern Hülle der Kirche zum Fruchttragen zu seiner Zeit aufbewahrt sind.

Der Baum hat rothe, schmale Blätter (Pl. XVI. 34, 37); er macht außer dem Frühjahrstriebe noch zwei andere, mit Aufgang des Hundes und Arktur (Pl. XVI. 40). Seine große, hochrothe Blüthe, ein wahres Prachtkleid (Col. X. 241), erschließt sich zu derselben Zeit, wie Lorbeer, Cypresse und Feige (Pl. XVI. 41); sie ist gefüllt, breitet sich wie eine volle Rose aus

(Theophr. I. 13, 5), wird in Griechenland sehr geschätzt und auf die Blumenmärkte zu Athen zum Verkauf gebracht.

Blüthe und Knospe nennt man Cytinus (κυτινος); die der herben, wilden Art, Balaustion (βαλαυστιον), eine gute Medizin gegen Scorpionen und Mundgeschwüre, läßt sich auch zum Färben von Zeugen gebrauchen und eine gewisse Farbe ist nach ihr benannt (Diosc. I. 152. Pl. XIII. 34). Die Blüthe fällt bei öfterem Reif oder Thau leicht ab (Pl. XVI. 45), wenn nicht die Wurzeln jährlich drei Mal mit einer Amphore alten Urines oder ungesalzenen Oelschaums begossen, mit Seetang umlegt oder die Stämme mit Bändern von Blei oder Schlangenfell umgürtet werden (Pall. IV. 10).

Die Vermehrung geschieht in kalten Strichen im November, in warmen und trocknen von den Cal. des Märzes bis zu den Cal. des April durch Aussaat der unter der Schale liegenden (Pl. XV. 11) Kerne (Col. V. 10; de arb. 23), durch Absenker (Pl. XVII. 21), Fußreiser (Pl. XVII. 13. Pall. IV. 10), am leichtesten durch Wurzelschößlinge, auch durch Stecklinge, von der Länge einer Elle und der Stärke eines Armes bis Daumens, die von den Aesten des schon knospenden Baumes abgeschnitten, zu beiden Enden mit einem scharfen Messer geglättet, mit Schweinemist bestrichen, und in ein mit dem Pfahle vorerweitertes Loch gesteckt werden (Pl. XVII. 12, 27). Die Bäume müssen 9 Fuß von einander stehen (Pl. XVII. 17); damit die Früchte, wie gewöhnlich bei übervielem Safte, nicht platzen, ist's gerathen, in jede Pflanzgrube drei Steine dicht an die Wurzeln zu legen, denjenigen aber, welche schon stehen, eine Meerzwiebel nahe zu pflanzen (Col. V. 10; arb. 23). Weil sie, wie Myrthen und Oliven, schnelle Triebe machen, sind sie ein Jahr um das andere zu beschneiden (Pl. XVII. 45). Die Bodenlockerung erfolgt im Herbste und Frühjahre (Pall. IV. 10).

Der Granatbaum verlangt warmes Klima, kreidigen und mageren Boden, doch gedeihet er auch auf fettem; auf Gebirgen findet man ihn nicht leicht. Häufige Wässerung kann er nicht ausstehen; er trägt dann zu viele und herbe Früchte (Pall. IV. 10). Wegen seiner weibischen Weichheit zum Wachsthum sehr geneigt (Varr. I. 41), ist er schon um deswillen, aber auch wegen seiner schon mit dem dritten Jahre beginnenden Tragbarkeit, besonders der Sorte mit süßen Früchten, von kurzer Lebensdauer,

schlägt aber aus dem Stamme wieder aus (Pl. XVI. 88). Häufig leidet er durch Würmer, gegen welche Urin von Eseln und Schweinen hilft; sie sterben augenblicklich, wenn man die Wurzeln mit Ochsengalle berührt. Reinigt man den Stamm mit einem Degen von Erz, werden sie nicht leicht aufkommen (Pall. IV. 10).

Der Granat- und Feigenbaum haben beide trocknes Holz (Pl. XVII. 24), beide nehmen alle Arten Bäume gastlich auf, beide wollen zeitig, schon in den Cal. des April veredelt sein, jener aber verlangt ausschließlich eigne Stämme zur Vermählung. Sie vertragen das Spalten, darum sind die Edelreiser in den Stamm zu setzen ((Pl. XVII. 37, 9. Theophr. IV. 16) und zwar rasch, damit keine Austrocknung Statt finde. Nach Martial lassen sich auch Zweige vereinigen, wenn sie so ausgeschnitten werden, daß ihr beiderseitiges Mark zusammen kommt (Pall. IV. 10).

Die Früchte sitzen theils im Gipfel, theils in den Seitenästen; ein Wunderzeichen war's, daß sie einst ein Baum am Stamme trug (Pl. XVII. 38). Sie sind schön gerundet, von der Größe einer Orange, ahmen die rothe Farbe der Rosen nach (Mart. I. 44, 6) und dienen deswegen den Dichtern nicht selten zu lieblichen Bildern. Sulamiths Wange wird mit dem durchschnittenen Granatapfel verglichen, in welchem außer der weißschönen Farbe eine herrliche Röthe schimmert (Hohel. 4, 3; 6, 7). Sie liegen in einer zähen (Ovid. Fast. IV. 608) Hülle oder Haut (alvus, corium, membrana, σιδιον) verborgen (Diosc. I. 154), die ihres herben Saftes wegen zur Zubereitung des Leders gebraucht wird (Pl. XV. 11). Oberwärts haben sie eine Vertiefung (Pl. XV. 34); ohne Stein oder Meerzwiebel an der Wurzel (Col. arb. 23) oder ohne Verdrehung der Stiele bersten sie leicht (Pl. XVII. 16, 47. Pall. IV. 10), reifen, wenn der Orion am Himmel steht (29. Sept.), hängen aber lange selbst an dem schon entblätterten Baume (Pl. XVI. 33). Unter dem Hautfell liegt das weißgelbliche, gesunde Fleisch, welches, obschon von wenig Nahrungsfähigkeit (Diosc. I. 151), aber guten Geschmackes, mit griechischen Trauben, Feigen, syrischen Datteln ein geehrtes Nachessen bei Tafeln ausmacht (Mart. VII. 20) und auch zur kühlenden Erfrischung genossen wird (Hohel. 4, 13). Haupterforderniß ist Süßigkeit der Früchte; trägt ein Baum, —

wie dies nach Anzucht aus Samen häufig eintritt — säuerliche, herbe und sonst unliebliche, werde er umgraben, mit Menschen- oder Schweinemist bedüngt und mit altem Urin begossen; schon im ersten Jahre nehmen sie dadurch weinartigen, im dritten oder fünften süßen Geschmack an. Andere ziehen vor, die Wurzeln jährlich viermal mit einem Amphor Menschenharn, der durch Wasser verdünnt ist, anzugießen oder die Zweigspitzen mit Wein, in dem cyrenaisches Laserkraut aufgelöset wurde, zu besprengen und dadurch die Früchte zu entsäuren (Col. V. 10; arb. 23. Pl. XVII. 47), oder in die aufgegrabene Wurzel einen Kienpflock zu schlagen oder Seetang mit Esels- oder Schweinemist anzugraben. Werden die Stämme mit einer Mischung von Wolfsmilch und Portulak bestrichen, giebt es sehr viele Früchte, die besonderer Größe werden, wenn man in ihre Nähe einen irdenen Topf mit Blüthenzweigen eingräbt (Pall. IV. 10).

Der Granatbaum liebt hitzigen Mist und viel Wasser; wo ihm in mildem Klima beides nicht fehlt, knospt er sehr leicht, wächst schnell und trägt reichlich. Seine Früchte, ja sogar seine Blüthen, fallen leicht ab, weil sie an schwachen Stielen sitzen, besonders nach Regen oder Thau, der sich auf sie legt und sie beschwert. Dem zuvorzukommen, pflegt man die Aeste und Zweige nicht aufwärts gehen zu lassen, sondern abwärts zu biegen oder auch die Pfropfreiser umgekehrt einzusetzen, damit die Blüthen nach der Erde zu zu stehen kommen.

Wie im Morgenlande wird auch in Italien aus den Aepfeln Most gepreßt (Pl. XIV. 19), der in hohem Ansehn steht (Hohel. 8, 2). Soll der Wein gut werden, wähle man die völlig reifen, reinige sie sorgfältig in Palmenkörbchen, presse sie in einer Schraubenpresse, koche den Saft zur Genüge und verschließe ihn dann in verpichten oder vergypseten Gefäßen; bleibt er ungekocht, muß ein Pfund Honig auf jeden Sextar Saft gemischt und die Mischung in Gefäßen zum Aufbewahren hingestellt werden (Pall. IV. 10).

Manche binden die belasteten Zweige an nahe Bäume oder an größere Aeste zum Halt gegen Stürme und bedecken die Bäume mit Netzen aus Spartgras, damit weder Raben noch Krähen und andere Vögel die Früchte verletzen; Andere stecken die Aepfel, noch an den Zweigen, in Töpfchen, in welche sie gerade passen, und lassen sie am Baume hängen; noch Andere

wickeln jeden einzeln in Heu oder Stroh, bestreichen sie zudem mit Lehm und binden sie an einen größern Ast, damit sie der Wind nicht hin und her wirft. Das Alles schadet den Bäumen leicht, darf darum nicht alljährlich geschehen; es ist überhaupt besser, schon abgenommene als hängende Früchte aufzubewahren (Col. XII. 46), indem man sie frisch mit weißem Thone anstreicht, dann trocknet, an einem kühlen Orte aufhängt oder in ein mit Sand ganz oder halb gefülltes Fäßchen (seriola), das an trockner Stelle unter freiem Himmel eingegraben werden kann, oder einzeln zwischen Gerste in großen Dolien eingelegt oder über Wasser aufbewahrt, das sie jedoch nicht berühren dürfen (Pall. IV. 10). Man kann auch unter Dach und Fach Gräben von 3' Tiefe, stets an einer durchaus trocknen Stelle, ziehen, den Boden mit lockerer Erde bedecken und die bei heiterm Himmel zu pflückenden Früchte, jede einzeln, mit dem Stiele in Rohr oder in das Mark eines Hollunderastes dergestalt stecken, daß sie sich nicht berühren und überall von der Erde 4 Fingerbreiten abstehen; dann legt man Deckel von Kork auf die Gräben, verstreicht sie mit Lehm und häuft darauf noch die Grabenerde. In Spreu, Flußsand und trockener Erde halten sie sich gut. Taucht man an einen Faden gebundene Granaten in bis zum Sieden erhitztes Salz- oder Seewasser oder bloßes Wasser und nimmt man sie sogleich (Apic. I. 18), oder wenn entfärbt, wieder heraus, läßt man sie dann 3 Tage lang an der Sonne trocknen und im Schutze gegen Nachtthau aufhängen (Pl. XV. 18), erhält man ein Dauerobst, das aber vor dem Gebrauche eine Nacht hindurch und am folgenden Tage bis zum Gebrauche in süßes, kaltes Wasser gelegt werden muß. In einem neuen Kruge auf Sägespänen des Pappelholzes oder der Ilex, auf Spänen des Granatholzes und unter dessen Decke halten sie sich auch, wenn der Krug wohlverschlossen und verstrichen wird, reif abgenommen an abgeknickten Zweigen das ganze Jahr (Col. V. 10); unreife thue man mit ihren am Ende mit Pech überzogenen Aesten in Töpfe ohne Boden und schließe sie gegen die Luft ab; so wachsen sie zu einer Größe, welche sie am Baume nicht würden erreicht haben (Varr. I. 59).

Die Kerne, von purpurbläulicher Farbe und etwas eckiger Form, liegen nicht vereinzelt, sondern gemeinsam in einer weißen Hülse. Nach Martialls färben sie sich hellweiß, wenn man die

sie ernährenden Wurzeln durch volle drei Jahre mit einem Gemenge von Thon, Kreide und Gyps versiehet.

Aus den herben, gestoßenen und auf Honigdicke eingekochten Granaten wird Arznei gemacht, die bei Schäden an den Zeugungstheilen, an Nase und Ohr, bei dunklen Augen, wildem Fleische, Nagelgeschwüren, hauptsächlich bei Schäden im Munde gebraucht wird. Weil zu letzterem Zwecke ganz vorzüglich, führt sie den Namen: Stomation. Soll die Frucht gegen den Meerhasen (lepus marinus) gebraucht werden, schält und quetscht man sie, preßt die Kerne aus und kocht den Saft mit ½ Pfd. Safran, Blätteralaun (alumen scissum), Myrrhen und attischem Honig auf ein Dritttheil ein.

Ein Granatapfel in einem neuen irdenen Topfe mit verschlossenem und verstrichenem Deckel im Ofen gebraten, giebt, mit Wein genommen, ein Mittel zur Stillung von Durchfall und Leibschmerz; die Schale mit Wein gekocht, heilt Frostschäden und das Fleisch mit 3 Heminen Wein auf das Doppelte verdampft, vertreibt Bauchgrimmen und Bandwürmer (Pl. XXIII. 58).

Im Baume und Frucht liegt eine magisch wirkende Kraft. Vor demjenigen, der einen Granatzweig in der Hand hält, fliehen die Schlangen. — Wer Alles, was ihm als Band und Gurt dient, auch Schuhe und Ringe ablegt und die entstehende Frucht mit dem Daumen und dem vierten Finger der linken Hand abbricht, die Augen damit leise berührt, sie darauf in den Mund steckt und ohne einen Zahn zu berühren, verschluckt, wird das ganze Jahr hindurch keine Augenkrankheit verspüren.

Getrocknete und zerriebene Cytinen lassen keine Fleischauswüchse entstehen, heilen auch Zahnfleisch und Zähne; stehen sie lose, ist der Saft gekochter dienlich. Die kaum angesetzte Frucht hilft gerieben aufgelegt gegen fressende und faulige Geschwüre, Entzündungen der Augen und Eingeweide und Verletzungen von Scorpionen (Pl. XXIII. 59).

Der Granaten giebt es mehrere Arten (Pl. XIII. 34; XV. 11); von den neun bekannten führen wir folgende auf:

1) Die apyrenischen (ἀπυρηνος), ohne holzige Steine (πυρην), mit etwas weißlichen Früchten, lieblichern Kernen, in weichern Zellenhäuten und einer Honigscheiben ähnlichen, zusammenhängenden Structur, sind hauptsächlich in Lybien, als künstliche Erzeugnisse in Italien zu finden (Col. arb. 23).

Tubern und Apyrenen von lybischen Bäumen nicht geben
Wir je, sondern vom Baum, der in Nomentum erwuchs.

Apyrenen gesandt in Wahl von suburbanischen Aesten
Tubern auch aus dem Lenz; — Willst du da lybische noch? —
Mart. XIII. 139, 40.

2) Die pyrenischen (πυρηνος) mit Steinen, zerfallen in süße, herbe, süßherbe, saure und weinige.

Nach der Blattfarbe theilt man sie in roth- (ἐρυθροκομος) und weißblättrige (λευκοκομος) ein. — Den höchsten Ruhm haben die aus Böotien, Aegypten und Samos (Pl. XIII. 34).

6. Der Sperberbaum (sorbus, οὖα).

Der Sperberbaum (Speierling) liebt feuchtes, kaltes Klima, wie in Gebirgen (Pl. XVI. 29), und sehr fetten, kalten Boden (Pl. XVI. 30; XVII. 11. Pall. II. 15, 1), auf welchen man sicher schließen kann, wo er wächst. Der hin und wieder wild vorkommende Baum hat Blätter ziemlich von der Gestalt des breitblättrigen Lorbeer, mit gesägtem Rande und rundlicher Spitze; sie sitzen paarweise an langen Stielen, wie wenn sie ein Blatt bildeten, stets in ungeraden Zahlen, denn an der Spitze steht immer eins, welches nicht in die Paare gehört; sie fallen nicht, wie bei andern Bäumen, nach und nach, sondern sämmtlich auf einmal ab. Im Alter platzt die Schale der Bäume und fällt von selbst ab (Pl. XVI. 54), auch läßt die Tragbarkeit nach. Das beste Mittel dagegen ist ein in die Wurzeln geschlagener Kienpflock oder Mist, der in einen um sie her gezogenen Graben gelegt wird. Leiden sie, wie oft, durch rothe, haarige Würmer, welche das Mark aufzehren und den Tod der Bäume herbeiführen, ziehe man einige derselben, ohne den Stämmen Schaden zu thun, heraus und verbrenne sie in der Nähe; die andern fliehen und sterben davon (Pl. XVII. 37, 3. Pall. II. 15). — Der Baum hat Holz schöner Farbe; an Festigkeit wird es nur von der Cornelle, an Zähigkeit nur von der Esche übertroffen. Es ist biegsam, läßt sich wohl verarbeiten und wie Buchs und Linde am besten mit Cornelholz verleimen (Pl. XVI. 81, 83).

Die Fortpflanzung geschiehet durch Wurzelschossen, abgerissene Zweige und Samen (Pl. XVII. 11, 13. Theophr. III. 12, 6), der zwar abfällt und von selbst aufgeht, aber auch von der Mitte der Ernte bis zu den Iden des Februar (Col. V. 10)

in kalten Gegenden im Januar, Februar und März, in warmen im October und November, am besten frisch ausgesäet wird. Durch Samen erzogene Bäume sind guten Wuchses, schöner Kronen und genüglicher Tragbarkeit. Die Versetzung hat dieselben Zeiten (Pall. II. 15); die Stämme verlangen tiefe Pflanzlöcher und weite Stellung, damit sie, von häufigen Winden durchwehet, gesund und voll heranwachsen. Führt man sie aus warmen Gegenden in kalte, werden sie unfruchtbar (Pl. XVII. 38).

Zur Unterlage bei der von der Wintermitte bis in den halben Februar, selbst noch im April zu vollziehenden Pfropfung, wählt man am liebsten eigene Stämme, auch Quitten und allerlei Dornen (Pl. XVII. 30, 6); die Reiser kommen in Spalt und Rinde (Pall. II. 15).

Sorben bringen nach Werth zur Ehr' ihre Zeugung von besserm
Sproß und glänzen gekrümmt auf durch Mühe verschönt.
Dieser Baum entnimmt hartstachlige Glieder dem Dornstrauch
Und in weiche Schal hüllet die Dolche er ein.
Goldene Quitten zu mischen durch engverbundene Zeugung
Schaffet ihm Freud' und er liebt fremdher gefärbtes Geschenk.
Pall. XIV. 137.

Es giebt männliche und weibliche oder unfruchtbare und fruchtbare Speierbäume; sonst unterscheiden sie sich noch durch ihre Früchte (sorba) und zwar in vierfacher Weise. Einige haben eirunde, wie Aepfel, andere spitze wie Birnen (turbinatio piri) zulaufende Früchte, von braunrother Farbe (Theophr. III. 12, 6) und nicht unangenehmem Geruche und Geschmacke. Letzterer ist bei den armenischen und persischen geschätzt (Col. V. 10), bei andern Sorten mispelartig oder weinhaft, bei den runden lieblich und süß; diese sind aber weniger wohlriechend und säuern leicht. Die Speierbäume tragen sehr reichlich, daß sich unter dem Gewichte der Früchte die Zweige nicht selten zur Erde neigen; dieselben erreichen die Größe einer cyprischen Feige (Pl. XIII. 15) und sitzen traubenartig an gemeinschaftlichen Zweigen (Pl. XV. 34); die edelste Sorte trägt am Stiele einige kleine Blätter. Weil sie den Würmern stark ausgesetzt sind (Theophr. III. 12, 6), werden sie am Baume selten reif und müssen im Hause nachreifen.

Der Arlesbeer-Speierling (sorbus torminalis) verdient besondere Erwähnung; er trägt fleißig; die Früchte sind sehr klein, von dem säuerlichen Geschmacke der Mispeln (Virg. G. III. 380)

und blos zu medicinischen Zwecken diensam. Schon ihr Name (tormina i. e. dysenterii) weiset darauf, daß sie hauptsächlich gegen Durchfall verwendet werden (Cels. II. 30. Lus. Priap. 51, 10). Der Baum selbst ist den übrigen Arten der Sperbern ganz unähnlich, das Blatt dem des Ahorns zu vergleichen. Er bringt so wenig, wie die andern Arten, vor dem dritten Jahre Früchte (Pl. XV. 23).

Die Sorben sind frisch verspeiset dem Magen dienlich (Cels. II. 24) und etwas verstopfend (Pl. XXIII. 73); aufbewahrt stillen sie den mit dem Zahnen verbundenen Schmerz der Kinder.

> Wenn eintreten die Zähn', ist's dienlich erkranketem Kindlein
> Aufzukochen Kastanien und abgelagerte Sporfrucht.

Darauf bezieht sich auch folgendes Sinngedicht:

> Wir, Sporfrüchte, verhärten die allzuflüssigen Leiber;
> Besser dem Kinde als dir wirst du geben das Obst.
>
> Mart. XIII. 23.

Sorben, welche aufbewahrt werden sollen, nehme man bei heiterem Wetter im abnehmenden Monde, in der fünften Tagesstunde ab, lege sie sorgfältig in frisch ausgepichte, bedeckelte, mit Gyps verschmierte Fässer oder Krüge, die, entfernt vom Wasser, in trockenen Boden, in Gruben von 2 Fuß Tiefe, verkehrt gestellt, mit Erde zu bedecken sind, welche mit Maß festzutreten ist. Wir rathen, lieber mehrere Gruben zu machen und in jede wenige kleine Gefäße einzusetzen, weil die einander nahe stehenden Gefäße, wenn die herauszunehmenden Früchte gerüttelt werden, leicht ein Verderbniß der Eingemachten veranlassen. Sie lassen sich auch in Sekt und Kochmost unter einer starken Decke von Fenchel, den die Brühe übergehen muß, unter wohlvergypstem, luftdicht verschlossenem Deckel, die unreif abgepflückten an mit Pech überstrichenen Stielen, an einem kühlen, schattigen Orte, namentlich an den beräucherten Latten der Küche aufbewahren. Erwacht in ihnen das Verlangen, zum Verbrauche zu kommen, zeigen sie dasselbe, wie Trauben, Aepfel und andere Hängefrüchte (pensilia) dadurch, daß sie die Farbe ändern und zu schrumpfen anfangen; werden sie darauf nicht verbraucht, entstehet Gefahr, sie wegwerfen zu müssen. Herbe und unreif aufgehängte werden später als reife und mürbe verzehrbar (Varr. I. 68). Wie die Birnen lassen sich Speierfrüchte auch zu Schnitzen (secta) machen, die, an der Sonne gedörrt, sich in kleinen Ge-

fäßen leicht an jedem trocknen Orte halten und aufgekocht in heißem Wasser (Cat. 7) mit lieblichem Geschmacke wieder aufleben (Varr. I. 59. Pall. II. 15).

Aus reifen Sorben soll sich, wie aus Birnen, Wein und Essig bereiten lassen (Varr. I. 59. Pall. II. 15). Aus den säuerlichen Arlesbeeren brauen die Scythen Wein (Virg. G. III. 380) und auch unter den Römern sind derartige Versuche gemacht worden (Pl. XIV. 19).

7. Die Mispel (mespilus, μεςπιλη).

Die Mispel, eine Apfelfrucht, soll aus Kl.-Asien nach Macedonien und von dort nach den macedonischen Kriegen nach Italien gebracht worden sein. Die italische Art, Epimelis und Setanion, weiset durch ihren Namen darauf, daß wir sie aus Griechenland erhalten haben. Gewiß ist dies erst nach Cato geschehen, denn zu seiner Zeit war der Baum in Italien noch nicht bekannt (Pl. XV. 23). Theophrast kannte deren drei Sorten und wir nicht mehr; nämlich:

1) Die anthedonische (m. anthedon), wahrscheinlich nach dem fruchtbaren Anthedon (Ovid. M. VII. 232) in Euböa bebenannt, mit etwas kleiner, wohlriechender und ziemlich haltbarer Frucht.

2) Die setanische oder Sommermispel (μ. σητανιος); so wird sie auf dem Berge Ida genannt (Theophr. III. 12, 5); sie ist groß, weiß und zarter Kerne.

3) Die gallische, der anthedonischen ähnlich, hat sich in Italien etwas verändert (Pl. XV. 22).

Der Mispelbaum ist dem Apfelbaume ähnlich (Diosc. I. 173), seine Blätter, deren Schatten schädlich ist (Pl. XVII. 37, 10), werden roth, ehe sie abfallen; er hat Stacheln (Pall. XIV. 69), viele und so tief gehende Wurzeln, daß man sie kaum ausrotten kann (Pl. XV. 22), freut sich eines warmen, aber feuchten Standortes, besonders fetten Sand-, sandigen Kies- oder des steinigen Thonbodens, auch einer Düngung von Mist und Asche, besonders wenn er nicht trägt. In kalten Gegenden versagt er nicht (Pall. IV. 10, 19). Im Alter leidet der Stamm von haarigen, rothen Würmern, die sein Mark aushöhlen und ihn tödten (Pl. XVII. 37, 3). Reinige ihn von der Plage mittelst eines Instrumentes von Erz oder begieße ihn mit Oelschaum oder



menschlichem Urin oder abgekochtem Lupinenwasser oder mit etwas, aber nicht viel lebendigem Kalk, denn in Masse wird er schädlich; belästigende Ameisen werden durch eine Mischung von Röthel, Asche und Essig getödtet. Gegen das Abfallen der Früchte hilft ein in der Mitte des Stammes eingetriebener Pflock der eigenen Wurzel (Pall. IV. 10).

Die Mehrung geschieht durch im Nov. oder März auf wohlbereiteten, gedüngten Boden gebrachte Stecklinge (talea), durch Fußlinge (Pl. XV. 13) und Samen (Pl. XVII. 10). Die Mispeln sind langsamen Wuchses, am meisten die aus Kernen gezogenen, wenn man sie nicht veredelt (Pl. XVII. 10). Dies geschieht durch Pfropfung, wegen Magerkeit der Rinde der eigenen Stämme, in den Spalt, im Februar oder März; als Unterlage dient auch der Stamm von Aepfeln und Birnen. Das Pfropfreis muß, weil die Spitzen dazu nicht taugen, jedesmal aus den Mittelzweigen genommen werden (Pall. IV. 10).

Die Mispel (mespilum) ist rund und hat, wie die Frucht der Granate und des Lotus, oben einen Nabel, der bei der ägyptischen sich stark vertieft. Galen nennt sie, wegen der drei in ihr befindlichen Kerne: Dreikern (tricoccus); sie ist genießbar, aber von nicht besonderem Geschmacke (Pall. XIV. 105); die sie umgebende Haut (corium) wird mitgegessen (Pl. XV. 34); sie reift langsam (Diosc. I. 170) und wird leicht wurmstichig (Pl. XVII. 37, 7). Die zum Aufbewahren bestimmten reifen Mispeln werden an einem heitern Tage, in den Mittagsstunden, gepflückt und in gleicher Weise, wie anderes Obst, in verpichte Gefäße, in Most, Posca oder Honig eingelegt, oder einzeln an Schnüren aufgehangen oder auf Spreu weitläuftig gebreitet; die nur halbreifen läßt man fünf Tage in Salzwasser weich werden und macht dann Aufgüsse, in denen sie schwimmen (Pall. IV. 10).

Die Mispeln, adstringirender Kräfte, verursachen Leibesstopfung (Diosc. I. 170), mit Ausnahme der setanischen, die in ihrer Wirkung den Aepfeln nahe kommen (Pl. XXIII. 73); sie lassen sich zur Weinbereitung benutzen (Pl. XIV. 19, 3).

8. Der Birnbaum (pirus).

Der Wild- oder Waldbirnbaum (p. silvestris, p. achras, ἄχρας) kommt in Italien und Hellas (Theophr. I. 5. Aristot. de pl. I. 4) in Laubwäldern (Col. VII. 9, 6; X. 15), auch in Fel-

dern, besonders auf schwarzem oder aschfarbigem Boden (*μελαγγαιος*, terra pulla, Pl. XVIII. 7, 2), als Baum und struppiger, vielastiger Strauch vor, der wegen seiner vielen, langen Dornen (Col. X. 250. Theophr. VI. 1) zu Zäunen tauglich (Hom. Od. XIV. 10), und nicht unpassend mit anderem stechenden Gestrüpp auf dem Grabe des satyrischen Jambikers, Hipponax, gedacht wird (Anthol. Pal. VII. 536). Sein Holz, zu heiligen Feuern nutzbar (Theocr. XXIV. 87), ist so hart, daß es von Alters her die Schuster statt Wetzstein zum Abstreichen ihrer Knauffe brauchen (Theophr. V. 6); die Künstler nehmen es seit den frühesten Zeiten, wie Eben-, Cypressen-, Ceder- (Mart. VI. 49. Theocr. ep. 7), Eichen-, Ulmen- (Mart. l. l.), Eiben- und Lotus-Holz zu Götterbildern, am liebsten der Juno, welcher der Baum heilig ist. In Cyllene stand ein Hermesbild (Paus. VIII. 17) aus dem Holze des wohlriechenden Citrus (*θυον* s. *θυια*), das älteste Junobild aber, welches Pirasus (v. pirum?), nach Plutarch, Piras, nach Tyrins weihete, von wo aus es bei der Zerstörung der Stadt in das Heräum kam, war aus dem Holze der Wildbirne (*ἀχρας*, Paus. II. 17). Er, der Stammvater des edlen (Theophr. I. 5), treibt im Frühjahre sein Erlenblättern nicht unähnliches Laub (Theophr. III. 14, 3) später als sein Abkömmling (Pl. XVI. 40), verzieht auch die Reife der Früchte (Pl. XXIII. 62. Theophr. III. 6), so daß sein herbstlicher Blätterfall (*φυλλοβολια*) früher als jene eintritt (Theophr. I. 15). Entsprechend ist darum der griechische Name (Hippocr. diaet. II. 28) „herbstliche Waldbirn" (*ἀχερδος, ἀχρας χειμεριος*). Wie Cornellen und Eicheln elende Waldkost hungriger Jäger (Senec. Hippol. 488) und einst roher Völker ältester Zeiten (Lucret. V. 939, 963), legt auf sie nur der Bauer Werth, der sie als Mastfutter für Triftschweine nutzt (Col. V. 15; VII. 9, 6. Aristot. VIII. 6, 3); städtischem Gaumen ist sie weder roh noch zubereitet genießbar, denn ihr scharfer, herber Saft ziehet den Mund zusammen, kratzt in der Speiseröhre und ihr Fleisch ist so fest, daß sie, gekauet, knacket. Die Griechen geben dem Baume (*ἀχερδος πνιγοεσσα*) und der Frucht den bezeichnenden Namen „Würgerin" oder „Würgbirne" (*ὀγχνη*, v. *ἀγχω* i. e. *πνιγω*). Am schärfsten und herbsten schmecken die von Bergen, weniger streng die aus Ebenen (Theophr. IV. 4; VI. 1). Die Weinhändler bedienen sich der Wildbirnen zur Erprobung von Most

und Jungwein, der, unvermischt, sie trägt, gewässert aber zu Boden sinken läßt (Geop. VI. 17), und die Aerzte gewelkt, abgekocht, auch reif und roh, zur Reinigung des Magens (Cels. IV. 19, 30. Hippocr. diaet. II. 28), eingemacht zur Beförderung des Stuhlganges, zu allerlei Pflastern bei Körperschäden, in Decocten gegen Verhärtungen, getrocknet zu allerlei Heilmitteln (Pl. XXIII. 62. Diosc. I. 168).

Der wilde Birnbaum, der den Griechen heilig, dessen Frucht ein erotisches Zeichen (Creuz. Symb. III. 250) war, mag vor seiner Veredlung lange geschätzt gewesen sein; — wann und wo der Uebergang aus der Rohheit in die Cultur stattgefunden habe? — Wer sagt's! — Zeit, Pflege und Kunst sind gewiß nicht allein wirksam gewesen, er kann nicht ohne Einfluß klimatischer Veränderungen erfolgt sein; merkwürdig aber, daß die eßbare Birne (ἄπιον), als könnte sie die Wildheit ihrer Abstammung nicht vergessen, durch Kernsaat auf die Altmutter zurückschlägt; Sämlinge sind elende, nutzlose Wildlinge mit sauern Früchten (Theophr. III. 4; VI. 1).

Die heiligen Bücher der Juden erwähnen weder Birnen noch Birnbäume; die Griechen rechnen sie zu denen, welche die Begleiter höherer Cultur, und, wie die Aepfel (Callim. H. in Dem. ext.), der Obwaltung der Ceres anvertraut sind. In dem von Erisichthon und dessen Knechten frevelhaft verletzten Haine der Göttin zu Dotion, südlich vom Ossa in Thessalien, standen, nach alter Sage, Aepfel-, Birnen- und andere Bäume:

> — — Daselbst hegeten dir den herrlichen Hain die Pelasger,
> Dicht voll Bäume gedrängt; kaum flog dort selber ein Pfeil durch.
> Pinien waren darin, drin mächtige Ulmen und Birnen,
> Herrliche Aepfel darin und elektronähnliches Wasser.
> Sprang aus Quellen empor und mit Inbrunst liebte die Göttin
> Gleich wie Eleusis die Stätte, wie Triopon oder wie Enna.
>
> Callim. H. in Dem. 26.

In den Gärten des Alcinous und Laertes standen treffliche Birnen, deren namhafte Anzahl, deren gesonderter Stand, verschiedne Reifzeit und Schmackhaftigkeit auf eine schon längere Zeit betriebene und zur Veredlung gesteigerte Cultur um die Zeiten des trojanischen Krieges schließt. Die spätern griechischen Schriftsteller aber sind arm an Nachrichten über dieses Obst, und fast befremdlich ist es, daß Athenäus ihrer nicht ge-

denkt, was vielleicht dadurch zu erklären, daß in einem Lande, wo Feigen saftvoll erwuchsen und zu den liebsten Genüssen gehörten, Birnen von weniger Bedeutung waren; die Hirten indessen erlabten sich auch dort an diesen Früchten, die in zahmen und wilden Sorten an manchen Stellen zahlreich vorkamen (Long. III. 26). Von den bessern sind bekannt:

1) Die apische B. (ἄπιον), nach Phavorinus von Apia im Peloponnes, wo sie zuerst oder in Menge gebaut wurde, genannt, oder weil sie aus fernem Lande (ἐξ ἀπιης γαιης) gekommen, oder weil sie vortreffliches, zu Cider (οἰνος ἀπιτης) zu benutzenden Saftes war, wuchs, obschon der Wildbirne abstammend, nur in Gärten. Hippokrates (diaet. II. 28) sagt, daß sie, unreif genossen, Verstopfung erzeuge, reif den Leib erwärme und den Stuhlgang befördere. Der aus ihr bereitete Cider wird von Dioskorides (V. 32) zu den magenstärkenden, von den Geoponikern (VIII. 5, 1) zu den Verdauung befördernden künstlichen Getränken gezählet.

2) Die phocische B. (ἄπιος φωκις), von welcher die Chier behaupten, daß sie sich auch aus schlechterer Art ohne Mühe veredle (Theophr. II. 20), wird von Antiphon (Athen. XIV. 17) den griechischen Birnen beigerechnet und von Plinius (XVII. 24) nach griechischen Gewährsmännern erwähnt. Der Baum hat das Eigenthümliche, daß er sich nach Verletzungen durch Vieh verbessert (Pl. XVII. 37, 9).

Bei den Römern erscheinen mehr Arten, als bei den Griechen; Cato zählt deren sechs, die Hälfte demnach mehr, als Theophrast, auf, Plinius einundvierzig, Palladius sechsundfunfzig. Martial erwähnt die Birnen gar nicht. Es läßt sich füglich annehmen, daß auch jene Schriftsteller die weniger preiswürdigen übergangen haben und daß die, welche der italische Landmann den ländlichen Göttern darbrachte nicht eben schlechteste waren (Lus. Priap. 51. 8);

> Wenn dann sein Haupt, mit mildem Obste schön bekränzt,
> Der Herbst erhebet in der Flur,
> Wie selig bricht er selbstgepfropfte Birnen ab,
> Die Traube, der kein Purpur gleicht,
> Dir zum Geschenk, Priapus, und dir, gütiger
> Silvan, der du die Grenzen schirmst.
>
> Hor. Ep. 2, 17.

Die natürliche Eintheilung in früh- und spätreifende, rothe und grüne, längliche und runde, kurz- und langgestielte Arten

(Pl. XVII. 30, 4), mag auf dem Lande gewöhnlicher gewesen sein, als die nachfolgende, welche römische Gelehrsamkeit durchblicken läßt.

1. Nach Züchtern genannte Sorten.

1) Die dolabellanische B. (p. dolabelliana), nach Dolabella, mit sehr langem Stiele (Pl. XV. 16), reifend in der Ernte, zum Einmachen tauglich (Col. XII. 10), äußerst edel (Col. V. 10).

2) Die turranische B. (p. turraniana), vielleicht nach jenem Turranius Niger benannt, welcher in Liebe zur Viehzucht die Viehmärkte zu Campi Macri in Ligurien, am Flusse Macra zwischen Pisa und Luna und zwar zu Fuße, um die hohen Preise die er für Thiere anlegte, leichter bestreiten zu können, besuchte (Varr. praef. II.), hat lange Stiele und ist sehr edel (Pl. XV. 16. Col. V. 10).

3) Die anicische B. (p. aniciana), eine sehr edle (Col. V. 10), erst nach dem Herbste reifende Sorte, von angenehmem, säuerlichem Geschmacke (Pl. XV. 16), zum Aufbewahren in Sapa (Cat. 7. Varr. I. 59, 3) oder Sekt geeignet (Pl. XV. 18, 3).

4) Die nävische B. (p. naeviniana), edel (Col. V. 10), wegen ihrer Herbe und Säuerlichkeit dem Magen dienlich, leicht verdaulich (Cels. II. 24), zum Einmachen brauchbar (Col. XII. 10).

5) Die favonianische B. (p. favoniana), ein Röthling (Pl. XV. 16), eine der besten Sorten (Col. V. 10), etwas größer, als die stolze; vielleicht dieselbe, welche als Rothbirne (p. rutile) erwähnt wird (Macrob. II. 19).

6) Die decinische B. (p. deciniana), macht ihrem Erfinder alle Ehre (Pl. XV. 16).

7) Die unächte decinische B. (p. pseudo-deciniana), eine von der vorigen abstammende, doch ihr verwandte Varietät (Pl. XV. 16).

8) Die pomponische, nach anderer Lesart die pompejanische B. (p. pomponiana), führt den Beinamen „Brustbirne" (p. mammosum).

9) Die licerianische (p. liceriana), an derselben Stelle, wo die vorige, nur erwähnt, kann ihren Namen auch von der Stadt Licerium in Aquitanien haben.

10) Die sevische B. (p. seviana), in mehreren, der Mutter näher oder entfernt ähnlichen Spielarten bekannt (Pl. l. l.).

11) Die tiberische B. (p. tiberiana), von Cäsar Tiberius Claudius geschätzt, der licerischen ziemlich gleich, aber viel größer, auf der Sommerseite rother Färbung (Id. l. l.).

12) Die voconische B. (p. voconia), ein Grünling, länglicher Gestalt (Id. XV. 16).

13) Die lollische B. (p. lolliana),

14) die fullische oder fullianische B. (p. fulliana), von Fullo oder Fullianus,

15) die valerische B. (p. valeriana), von der eine frühere und spätere Sorte genannt wird,

16) die titische B. (p. titiana),

17) die sextilische B. (p. sextiliana), von der es eine Spätsorte giebt,

18) die prancische B. (p. pranciana),

} erwähnt nur Macrobius (III. 19).

2. Nach Localitäten benannte Sorten.

1) Die tarentiner (p. tar.), eine sehr gute, langher bekannte (Cat. 7), erst spät reifende, aber zum Einmachen geeignete Birne (Pl. XV. 16. Col. V. 10), in mehrern Varietäten, deren beste

a. die syrische (Virg. G. II. 88), vielleicht nach ihrem Vaterlande oder, wie die aminäische Traube, nach ihrer ins Dunkle fallenden Farbe genannt (Pl. XIV. 4, 8), als Tafelobst erscheint (Mart. V. 78, 14. Juven. XI. 73), sich aufbewahren (Cels. II. 24) und einlegen läßt (Cat. 7). Die grüne Tarentiner läßt sich auch bei schwachem Magen genießen (Cels. IV. 19).

b. Die griechische (p. gr. s. graecula), eine späte Sorte, die lange am Baume hängt und erst reift, wenn es kalt wird (Pl. XV. 16. Macr. III. 16).

2) Die amerianische B. (p. ameriana), von Ameria, eine der allerspätesten (Pl. XV. 16), einmachbar und bei Magenschwäche zu genießen (Cels. IV. 19).

3) Die picenische B. (p. picena), eine saftige, wohlschmeckende Tafelsorte (Hor. S. II. 3, 272; 4, 70. Juven. XI. 73). Die von Picentia (p. picentina) sind besonders nennenswürdig (Pl. XV. 16).

4) Die alexandrinische,

5) die numidische,

6) die milesische, eine späte B.

sind nur dem Namen nach durch Plinius a. a. O. bekannt; derselbe deutet aber genügend an, daß die Römer aus Asien, Afrika und Aegypten edles Obst einführten und einzuführen bestrebt, an Birnarten reicher waren, als sich aus seiner Naturgeschichte entnehmen läßt.

7) Die crustuminische B., von der tuscischen Stadt, Crustuminum, nach Servius einseitig roth, die vorzüglichste von Allen (Col. V. 10; XII. 10), der syrischen an die Seite zu stellen (Virg. II. 88), etwas kleiner als die Falerner, mürbe, sehr gesund (Cels. II. 24), auch gekocht sehr gesund und äußerst wohlschmeckend (Pl. XXIII. 62); ihre Lieblichkeit (Pl. XV. 10) preisen sogar die Talmudisten.

8) Die falerner, wegen ihres Saftreichthums, in Folge dessen sie mehr getrunken als gegessen wird, auch die „Milchbirne" (p. lacteum) genannt, steht in hohem Ansehn (Pl. XV. 16. Virg. G. II. 88), ist aber zum Einmachen nicht tauglich.

9) Die signische B. (p. signina), von Signia in Latium, eine sehr edle (Pl. XV. 16. Col. V. 10), des Gastgebotes würdige (Juven. XI. 71), haltbare, dem Magen gesunde, eingelegt selbst bei Magenschwäche genießbare (Cels. II. 24; IV. 19), spät noch gerühmte Sorte (Macr. II. 15), heißt, wegen ihrer Farbe (p. latericia), auch „Ziegelbirne".

10) Die antianische (p. antiana), von der uralten Stadt Antium in Latium und

11) die lanuvische, von Lanuvium in Latium, werden erst später erwähnt (Macrob. III. 19).

3. Nach dem Geruche benannte Sorten.

1) Die Nardenbirn (p. nardina), hat einen lieblichen, der Narde ähnlichen Geruch (Pl. XV. 16).

2) Die Duftöl- (μυρον) oder Salben-B. (p. myrapia s. marapia), läßt sich einlegen (Col. XII. 10. Pl. XV. 16. Macr. III. 19) und auch bei schwachem Magen genießen (Cels. IV. 19).

3) Die Lorbeer-B. (p. laurea), spät reifend (Pl. XV. 16), zum Einmachen geeignet (Col. XII. 10).

4) Die Myrthen-B. (p. myrtea), läßt sich hier vielleicht auch einstellen (Macr. III. 19).

4. Nach der Gestalt benannte Sorten.

1) Die Kürbis-B. (p. cucurbitina), kürbisähnlicher Form, säuerlichen, doch angenehmen Geschmackes (Pl. XV. 16), schon von Cato (7) zum Einmachen empfohlen.

2) Flaschen-B. (p. ampullacea), nach ihrer, einer weitbauchigen Flasche mit eng zulaufendem Halse ähnlichen Gestalt (Pl. XV. 16).

3) Thier-B. (p. bruta), von wolliger Schale (a corio laneo, Pl. l. l.).

5. Nach der Farbe benannte Sorten.

1) Die Ziegelbirne (p. lateritana, lateriana, laterusia), von ziegelrother Farbe (Pl. XV. 16. Macr. III. 19), sollte in keinem Garten fehlen (Col. V. 10). Vielleicht hätte sie hier nicht aufgeführt werden sollen, weil sie nach Lateranus, dem Patricier aus der plautischen Familie, der ein prächtiges Haus auf dem cölischen Berge besaß und als designirter Consul auf Nero's Befehl getödtet wurde (Tacit. A. XV. 49, 3; 60, 1), benannt sein kann; das Haus (Juven. X. 17. basilica laterana) später von Constantin dem röm. Papste Sylvester geschenkt, blieb lange der Sitz der Päpste (il Laterano).

2) Die Onyx- oder die Purpur-B. (Pl. XV. 16) gehört zu den edelsten (Col. V. 10). — Die schon angeführten Rothbirnen übergehen wir.

6. Von der Reifzeit benannte Sorten.

Die gewöhnliche Reifzeit der Birnen ist zwar der Herbst; abzusehen von der wilden, als der spätesten (Pl. XXIII. 62), giebt es unter den guten auch sehr zeitige und sehr späte Arten (Pl. XVI. 42).

1) Die Früh-B. (p. praecocia), eine gute Sorte (Pl. XVII. 3. Col. V. 10).

2) Die Gersten-B. (p. hordacea), edel (Col. V. 10), wird mit der Gerste reif (Pl. XV. 16).

3) Die Saat-B. (p. sementiva), zur Herbstsaat-Zeit reifend, in Sapa einzulegen (Cat. 7. Varr. I. 59).

4) Die Winter-B., hängt noch am Baume, wenn die Blätter bereits abgefallen sind (Pl. XVI. 33; XVII. 3); wahrscheinlich geringen Werthes.

7. Nach Geschmack, Größe und andern Eigenthümlichkeiten benannte Sorten.

1) Die Venus-B. (p. venerea), oder die farbig angelaufene B. (p. colorata), sehr geschätzt (Col. V. 10), zum Einmachen empfehlenswerth (Col. XII. 10), ist entweder von reizender Gestalt und Farbe, wodurch sie mehr als andere erotisch wurde, oder ihrem der Münze (venerea), ähnlichen Geruche, vielleicht auch von der Stadt Veneria in Sicilien benannt.

2) Die Königs-B. (p. regia), äußerst edel (Col. V. 10), sehr kurz gestielt (Pl. XV. 16), einmachbar (Col. XII. 10).

3) Die Honig-B. (p. mulsa), honigsüßen Saftes, sehr edel (Col. V. 10).

4) Die Most-B. (p. mustea), nach ihrer Saftfülle benannt (Pl. XV. 18, 3; 16. Cat. 7).

5) Die patricische B. (p. patricia), } nur dem Namen nach
6) die barbarische B. (p. barbarica), } bekannt.

7) Die stolze B. (p. superba), reift sehr schnell, ist klein, eine der edelsten Rangbirnen (Pl. XV. 16. Col. V. 10).

8) Die Pfund-B. (p. libralia), von ansehnlicher Größe, wie ihr Name schon andeutet.

9) Die Faust-B. (volemum), schwer und groß, daß sie die hohle Hand (vola) ausfüllt (Virg. G. II. 88), nicht von besonderem Geschmacke, aber gut, in Sapa eingelegt zu werden (Cat. 7. Col. V. 10; XII. 10).

10) Die Stein-B. (p. calculosa), hat viele Steine (Macr. III. 19).

Die Sorten: 11) p. ciritum, 12) cerviscum, 13) timosum, 14) mespilium, 15) serum, sind gänzlich unbekannt (Macrob. III. 19).

Am geschätztesten sind die Arten weinsäuerlichen Geschmackes (acidulus sapor. Pl. XV. 17).

Der Birnbaum verlangt wesentlich denselben Boden, wie der Weinstock, gedeihet aber unter Umständen allenthalben (Pall. III. 25); ist derselbe fruchtbar und lustig, erlangt er eine an-

sehnliche Stärke und setzt viele Früchte (Geop. X. 23); in nassem, kalten Boden gedeihet er noch sehr gut (Geop. X. 22), kommt auch auf Bergen wohl fort (Pl. XVI. 29), erlangt aber hier nicht das schöne, gemaserte Holz, wie andere Bäume (Pl. XVI. 30). In steinigem Lande werden die Früchte steiniger Beschaffenheit, nicht aber in lockerem (Pall. III. 25). Weil sie, wie auch die Aepfel und Mandeln, an schwachen Stielen hängen, die mit der Schwere des Fruchtkörpers nicht im Verhältnisse stehen, fallen sie leicht ab, verderben auch leicht, weil der schwache Stiel nicht genug Nahrung durchführt; sie faulen besonders gern.

Die Fortpflanzung muß in kalten Gegenden im Februar, in heißen im November, wenigstens 30 Tage vor dem kürzesten Tage (Col. V. 10.; arb. 24), damit die Reiser durch die im Boden enthaltene Feuchtigkeit sich kräftigen, vorgenommen werden, wenn nicht Sorte und Blüthezeit anderes gebietet (Pall. III. 25). Die verschiedenen Arten mit länglichen und runden Früchten, die am Aste selbst reifen, setzt man frühzeitig, vom Untergange der Vergilien bis zum kürzesten Tage, die andern von der Wintermitte, nach dem Untergange des Schützen bis zur Mitte des Frühlings, und zwar die Reihen gerade gegen Osten, damit der Thau, den Birnbäume nicht gut vertragen, von der aufgehenden Sonne alsbald weggenommen werde. Die Richtung gegen Norden ist ebenfalls gut (Pl. XVII. 30, 3. Geop. X. 23), denn sie gewähret Schutz gegen Südwind, den Blüthenmörder (Pl. XVI. 45), der, wenn er mit Nebel ankommt, die Früchte zum Abfallen bringt (Pl. XVII. 2, 3).

Der Birnbaum läßt sich durch junge Keulen (σκυταλαι) von einer kerngesunden Stelle des Baumes, durch herabgezogene Gipfelsprossen, durch abgerissene Fußlinge oder Wurzelläufer vermehren (Geop. X. 22); letzteres Verfahren ist zwar späten Erfolges, aber nicht ungebräuchlich. Die Reiser werden, damit sie sich nicht mit der wilden Herbigkeit vermischen, wie die der Oelbäume, bewurzelt in geräumige Gruben, aus denen sie 3—4 Fuß überstehen, gesetzet und die Spitzen mit einem Gemenge von Thon und Moos verbunden (Pall. III. 25). Setzt man Stecklinge von 2—3 Jahren oder Fußlinge, so muß in östlichen und nördlichen Lagen für sie rigolt und gedüngt werden (Geop. X. 23).

Anzucht durch Samen, der in Kernen besteht (Pl. XVII. 10), gelingt zwar, vererbt aber nicht den Adel der Mütter, und ist späten Erfolges. Vielleicht ist der Ausspruch (Virg. G. II. 58),

— — — — Der Baum, der selbst aus geworfenem Samen emporstieg
Strebt mit langsamer Mühe, dem späteren Enkel zu schatten,
Auch entartet sein Obst, der vorigen Säfte vergessend,

bei keinem andern Baume so zutreffend. Schneller kommt man durch bewurzelte Wildstämme zum Ziele, die, im November in wohlgelockerte Gruben gesetzt und angekommen, mit einer beliebigen guten Sorte gepfropft werden. So gezogene Bäume werden alt (Pall. III. 25), während die durch eigne Reiser entstandenen (durch Keulen) zwar ihre angeborne Süßigkeit und Zartheit der Früchte behalten, aber zeitig ausgehen (Theophr. II. 2).

Die Emplastrirung wird im August (Pall. IX. 6), die Pfropfung im Februar und März in Rinde und Stamm von Birnen- oder Aepfelstämmen vorgenommen, auch dienen als Unterlage für Edelreiser Ornen, Dornen, Eschen (Virg. G. II. 10. Pall. III. 25), Granaten, Quitten, Mandeln und — freilich nur in den Spalt — Maulbeeren; die Früchte aus letzterer Ehe werden roth (Geop. X. 24).

Nicht mißgünstig verleiht der grauaufknospende Birnbaum
Schneeige Blüth' und verknüpft bunte Haine in Lieb'.
Jetzt entreißt er die starrenden Waffen den struppigen Schwestern,
Ungebändigte Birn' lehrt er zu strecken die Wehr;
Jetzt erzeugt er den länglichen Apfel mit fettiger Spitze,
Und zu neuer Ehr' lenkt er den eschenen Zweig.
Ja, den Mandelbaum in großer Frucht sich zu zähmen,
Faßt er den Schluß und gewährt harter Schal' sein Geäst;
Oedes Dornengezweig und nimmer zeugende Ornen
Steuert er aus und erzwingt Lieb' entfremdeter Zier.
Eingesenkete Zweig' der Quitt' verwandeln sich auf ihm,
Und das vermischte Gedust zeuget liebliches Obst.
Frucht des Kästenbaums umwehrt von starrer Umhüllung
Glättet und wandelt die Last er zu sanftem Gewicht.
Er entwaffnet die Mispel aufstarrend in Zweigen der Streitlust,
Und in besänftigtes Bast drückt er übelen Wunsch.
Auch in lybische Aeste, so meint man, knüpft er das Auge,
Und der röthlichen Zier mag er sie fröhlich erfreun.

Pall. XIV. 55.

Birnbäume verlangen weitläuftigere Stellungen als Aepfelbäume (Pl. XVII. 17); sie müssen auf dreißig Fuß einander fern gesetzt werden (Pall. III. 25,. Weil die Wurzeln den Würmern stark ausgesetzt sind, thut man wohl, dieselben bei dem Einpflanzen mit Ochsengalle zu bestreichen, später, nach erfolgter Anwurzelung, damit auch zu begießen (Pall. III. 25. Geop. X. 23. Pl. XVII. 33, 3). Sie wachsen ungeachtet ihres dichten, schweren und trocknen Holzes (Pl. XVI. 75) ziemlich schnell, besonders wenn sie häufig gewässert, beständig tief umhackt (Col. V. 10) und gedüngt werden. Jede Mistsorte erfreut sie, Rindviehmist am meisten, und sie erweisen sich dafür durch viele und schwere Früchte dankbar, die, wird Asche zugemischt, einen vorstechenden Geschmack annehmen (Pall. III. 25. Col. V. 10). Die Tragbarkeit beginnt später als bei Feigen-, Granat-, Aepfel- und Myrthenbäumen und zeigt sich im Alter am stärksten (Pl. XVI. 50). Es giebt zwei Mal tragende, auch solche, welche ihre Früchte vor der gewöhnlichen Zeit reifen (Varr. I. 7. Pl. XVII. 49), hingegen Andere, welche nicht tragen wollen oder nur in das Holz wachsen. Solchen faulen, auch den kränkelnden Bäumen schlage man einen Pflock von Kien-, Eichen- oder Buchenholz in die angebohrte oder gespaltete Wurzel (Pl. XVII. 43). Umhackte und gedüngte Bäume halten die Blüthen fest; kränkelnde werden in der Blüthezeit mit Hefe von altem Weine fortgesetzt unterstützt (Geop. X. 23), welche sie binnen 15 Tagen so kräftigt, daß sie ihre bei südlicher oder trüber Luft leicht abfallende (Pl. XVII. 3) und den Bienen zur Nahrung so dienliche Blüthe (Col. IX. 4, 3) festhalten.

Spaltung, Anbohrung und Pflockung des Stammes oder der Wurzel erzeugt viele und süße Früchte (Pl. XVII. 45).

Birnbäume werden nach Theophrast, wie Mandelbäume, erst recht tragbar, wenn sie vollkommen ausgewachsen sind, denn sie bedürfen dann weniger Saft für sich und können denselben auf Bildung der Früchte verwenden. Sie tragen namentlich im Anfange sehr viel, häufig aber kommt es vor, daß sie ihre Kräfte in der Fruchtbildung zu bald verschwenden, später aber die Früchte weder ausbilden noch reifen können; sie erreichen darum kein hohes Alter (Pl. XVI. 70).

Die Früchte in den Seitenzweigen und im Gipfel (Pl. XVI. 40) fallen, wie die der Mandeln, leicht ab, auch wenn

es nicht regnet, namentlich bei Südwind, nach Theophrast, wenn nach der Blüthe Ostwinde oder Nebel kommen, und leiden in manchen Jahren stark von Würmern (Pl. XVII. 37, 7). Dem Uebel, daß sie in steinigem Boden leicht steinigt werden, begegnet man dadurch, daß man die Erde, welche die äußersten Wurzeln umgiebt, ausgräbt, die in derselben befindlichen Steinchen ausliefet, wo möglich kreidige (Pall. III. 25) oder mit Mist gemischte Erde in die Grube bringt und fortgesetzte Wässerung folgen läßt (Geop. X. 22).

Birnen, ein nicht unbedeutender Gegenstand des Gartenhandels, werden, wie im Morgenlande Feigen, Rosinen, Trauben und Oliven (1. Chron. 13, 14) auf Eseln, Mauleseln und Pferden nach den Stadtmärkten gebracht; glaubt man den Bauern, so sind sie, wie Obstfrüchte überhaupt, schwer zu tragen, sollen aber weniger drücken und bürden, wenn dem Lastthiere ein Stück vorgehalten oder zum Verzehr gegeben wird (Pl. XXIII. 63). Unreif gehören sie, wie unreife Speierlinge, Quitten, Granaten, weiße oder sehr frühe Oliven (Cels. II. 30), zu den verstopfenden, auch Gesunden schwer verdaulichen, Kranken nicht wohl zu gestattenden, dennoch aber bei dem Nachtische erscheinenden Speisen. Mit Wein und Wasser gekocht geben sie Mus (pulmentarium) vorzüglichster Beschaffenheit (Pl. XV. 18; XXIII. 62), lassen sich auch, besonders noch nicht ganz reif und trocken erwachsen, in derselben Weise, wie Trauben, einmachen. Diejenigen, welche für spätere Zeit aufgehoben werden sollen, hängt man an Bindfaden oder der zähen Genista an verpichten Stielen auf (Mart. I. 44), oder legt sie in Spreu, Sägespäne (πριςμα), süße Traubenkerne (γιγαρτον), dürres Nußlaub (Geop. X. 25), Getreide, besonders in Hirse, oder mit den Stielen (tenaces) in ausgepichte Krüge, die, nachdem der Deckel mit Gyps oder Pech wohl verwahrt ist, im Freien mit Sand bescharret werden, oder einzeln in besondere kleine, mit Wolle ausgefütterte Gefäße, die man zusammen wieder in ein großes Faß stellt (Pl. XV. 18); man legt sie in Honig oder Sapa ein (Varr. I. 59) oder versenkt sie in bis zum Wallen erhitztes, dann abgekühltes Salzwasser unter Deckelverschluß.

Alle zum Aufheben bestimmten Birnen müssen an einem stillen Tage, bei abnehmendem Monde, von der fünften bis zur zehnten Stunde gepflückt, sorgfältig ausgelesen, ohne Stoß und

Flecken sein. Das Einmachen geschieht von der 22. bis zur 8. Stunde (Pall. III. 25). Zum Trocknen nimmt man am liebsten Saatbirnen (Varr. I. 59), theilt sie, nimmt die Kerne heraus und breitet sie an die Sonne; auf diese Weise lassen sich auch die wilden etwas nutzbar machen (Pall. III. 25).

Der Birnen eigenthümliche Weinsaft (Pl. XV. 33) läßt sie zur Bereitung von Cyder (οἶνος ἀπίτης) nutzbar sein; man stampft sie zu diesem Zwecke und thut die breiige Masse in einen ganz dünnen Sack, der dann unter Gewichte oder Pressen kommt. Birnwein hält sich den Winter, geht aber mit Anfang des Sommers in Essig über (Pall. III. 25); er wirkt verstopfend (Pl. XIV. 16. Geop. II. 5).

Zur Bereitung von Essig nimmt man wilde oder sonst herbe Sorten, die 3 Tage lang auf Haufen liegen und dann in einem Gefäße mit Quell- oder Regenwasser begossen werden müssen, in dem sie 30 Tage stehen bleiben (Pall. III. 25).

Der s. g. Keuschheitstrank (liquamen castimoniale) wird folgender Weise bereitet: Man preßt völlig reife ungetheilte Birnen mit Salz und bewahrt sie, wenn das Fleisch völlig aufgelöset ist, in einem kleinen Fäßchen (cupella) oder irdenen Gefäße; nach 3 Monaten scheidet sich aus der aufgelösten Fleischmasse ein angenehmer Saft, dessen weiße Farbe durch zeitweiliges Zugießen von schwärzlichem Wein beseitigt wird (Pall. III. 25).

9. Der Feigenbaum (ficus).

Als Krösus gegen die Perser rüstete, sprach ein Lydier zu ihm: „König, du bereitest dich zu einem Feldzuge gegen Leute, die keinen Wein trinken, keine Feigen noch sonst etwas Gutes essen" (Herod. I. 71. Athen. III. 5). Damit war die Bedeutung dieser beiden edelsten Gewächse für das Culturleben der Völker und das Klima, welches dieselben verlangen, bezeichnet. Weinstock und Feigenbaum gehören ohne Widerrede zu den edelsten Gewächsen, ihre Früchte zu den „königlichen Früchten" (Joseph. B. j. III. 10, 8); sie sind Genuß und Bedürfniß beglückter Völker. Die Athener flehen die Götter an:

> Reichthum zu verleih'n dem hellenischen Volk,
> Daß Alle zumal viel Gerste erbau'n,
> Und die Fülle des Weins und Feigen zum Schmaus.
>
> Aristoph. Pax 1320.

Ein Land, da weder Feigen noch Reben noch Granatäpfel wachsen (4. Mos. 20, 5), ist ein ödes, wüstes. Ach, der Arme, der aus der Nähe des Nordpols klagt:

> Nicht verbirget dahier sich im Schatten des Laubes die Traube
> Und nicht schäumender Most füllet das tiefe Gefäß.
> Obst versaget das Land; und Acontius hätte gehabt nicht
> Stoff zu schreiben das Wort, das die Gebieterin las.
>
> Ovid. Fr. III. 10, 71.

Zu den hohen Verheißungen Israels gehört die, daß es geführt werden solle in „ein gutes Land, darinnen Weizen, Gerste, Reben, Feigen und Granaten stehen, Honig und Oelbäume wachsen" (5. Mos. 8, 8); der Vorsatz göttlicher Drohung auf Wegnahme der Reben und Feigen wird an mehr als einmal dem trotzigen Volke wiederholt: „Ich will Weinstöcke und Feigenbäume wüste machen!" (Hos. 2, 12). Ein feindlich einfallendes Heer dränget zur Klage: „Dasselbe verwüstet meinen Weinberg, streift meinen Feigenbaum, schält ihn und verwirft ihn, daß seine Zweige weiß dastehen" (Joel 1, 7). In Nothjahren erhebt sich die Stimme des Seufzens: „Der Weinstock stehet jämmerlich und der Feigenbaum kläglich, dazu noch die Granat-, Palm-, Apfel- und alle Bäume auf dem Felde sind verdorret, denn der Menschen Freude ist zu Jammer geworden" (Joel 1, 22), und große Landplage ist's: „Wenn die Raupen Alles, was in den Gärten, Weinbergen, an Feigen- und Oelbäumen wächset, fressen" (Amos 4, 9), oder, der Feigenbaum nicht grünet, kein Gewächs an den Weinstöcken ist, die Arbeiter dem Oelbaume fehlen, die Aecker keine Nahrung bringen, die Schafe aus den Hürden gerissen werden und keine Rinder in den Ställen sind (Habak. 4, 17).

Der Feigenbaum, durch alle warmen Länder der Erde (Pl. XVI. 58) verbreitet, bedarf gleiches Klima wie der Weinstock; beide, in Freundschaft zu einander, werden häufig neben einander erwähnt (Richt. 9, 10. 11. Ps. 105, 33. Hohel. 2, 13. Hos. 9, 10). In Asien und Syrien, namentlich am See Genezareth (Joseph. B. j. III. 10, 8) ist er sehr häufig, Babylonien aber, welches auf die Demeter-Frucht gewiesen ist, versagt (Herod. I. 193). Aus dem Morgenlande erhalten wir die ersten Nachrichten über den Baum (1. Mos. 3, 7), in dessen Schatten zu leben in der höhern Sprache der heiligen Bücher der Juden

Bezeichnung eines glückseligen Zustandes ist und dessen Früchte in den frühen und späten Zeiten zu Ehrengeschenken an Höhere und Niedere dienten. Abigail schenkt deren hundert an Ziba (2. Sam. 16, 2), an David zweihundert (1. Sam. 25, 18) und der Kaiser Julian schickte auch hundert Stück der ausgesuchtesten Beschaffenheit an Serapion mit einer lobpreisenden Epistel über die Feige (Ep. 24). In Rom dienen sie, wie Aepfel, im frischen und getrockneten Zustande als gewöhnliches Geschenk an gute Freunde, besonders am Neujahr, und als Liebesgabe. Unbestimmter Sage nach sollen die Phönicier den Baum nach Griechenland gebracht haben, die Griechen aber behaupten, er sei ein Geschenk der dankbaren Ceres an Phytalus, der sie, die bedrängte Mutter, gastlich in sein Haus aufnahm, und entnehmen den Beweis dafür aus nachstehender Grabschrift (Paus. I. 37):

Hier nahm Phytalus einst, ein herrschender Heros, die Göttin
Ceres auf; da ließ sie zuerst aufblühen die Baumfrucht,
Welche der Menschen Geschlecht noch nennt die heilige Feige;
Seitdem lebt des Phytalus Stamm in unsterblicher Ehre.

Athener und Lacedämonier (Athen. III. p. 78) unterstellten den ihnen nicht minder als die Olive wichtigen Baum der Obwaltung des Dionysos, dem das Verdienst gebührt, diese und andere tragbare Fruchtbäume gepflegt zu haben, in der besondern Absicht, das Obst, dessen Aufbewahrung er lehrte, aufbewahren zu können (Diod. S. III. 63. Ovid. Fast. III. 735, 760). Ihnen und allen Völkern sind Feigen von der höchsten Bedeutung, ein Mastfutter für Rindvieh (Arist. H. a. VIII. 7), Schweine und Gänse, deren Lebern davon anschwellen, ein Mittel gegen mancherlei Krankheiten der Willenthiere und eine Speise der Menschen, für dessen Nährhaftigkeit die Sprache (συκιζω), vollgültiger die Erfahrung der Lycier angeführt werden mag, welche die neugebornen Kinder mit Feigensaft füttern und dadurch kräftig werden sehen, ingleichen die Thatsache, daß Philipp, der Vater des Perseus, sein Heer auf einem Feldzuge nach Asien, während das Getreide fehlte, mit lauter Feigen, welche ihm die Magnesier lieferten, ernährte. In Dankbarkeit schenkte er ihnen dafür das Gebiet der Stadt Myus, welches er erobert hatte. Mit Recht stellt sie Ananios, der Jambendichter, höher als Geld, indem er sagt: „Wenn 2—3 Personen in einem Hause eingesperrt viel Geld und wenig Feigen haben, erweiset sich alsbald, wie viel

höher diese als jenes anzuschlagen sind (Athen. III. 5). Für kein Land dürften sie als Nährmittel von solcher Wichtigkeit sein, als für das an Getreide arme Attika; die Athener erkannten dies gar wohl und unterhielten ein noch aus der Zeit, wo die Feige einzig bei ihnen gedieh, herrührendes Verbot, dieselbe auszuführen, und nannten die, welche Uebertreter desselben anzeigten (Aristoph. Plut. 31, 874), wie die, welche einst in einer Hungersnoth den heiligen Feigenbaum plünderten: „Feigenzeiger" (συκοφαντης). Es wird ihnen Niemand die Anerkennung versagen, daß sie auch in anderer Weise diesen edlere Sitte und Lebensweise befördernden Baum stets in Ehren gehalten haben; den Platz, wo derselbe zuerst gefunden war, nannten sie den heiligen Feigenbaum (ἱερα συκη) und die Masse von getrockneten Feigen, welche am Feste der Athene (πλυντηρια) in Procession zur Erinnerung der Erfindung dieser Kost, des ersten Schrittes zur Cultur des Lebens, getragen wurde: „Wegweiser" (ἡγητηρια). In den attischen Mysterien des Bacchus und der Ceres tragen junge Mädchen (κανηφοροι), gefolgt von Schirm- und Schemelträgerinnen (Arist. Av. 1551), vom zehnten Jahre an, gepudert (Aristoph. Eccl. 732), Feigen in goldenen Körben und Schnüre von getrockneten an der Hand oder am Halse (Arist. Lys. 647). Sie sind ferner Symbole der Fortpflanzung, der in der Natur nie verlöschenden Lebenskräfte und des sich reinigenden und weihenden Menschenlebens (Athen. III. 6); darum lag in der Kiste ein Phallus von Feigenbaumholz (Plutarch. de Is. p. 365). Man brauchte sie bei der Thronbesteigung der persischen Könige, bei deren Einweihung zu Pasargadä und in den dortigen Festen, in denen die Ideen des glücklichen Anfanges der bürgerlichen Ordnung und der Vertheidigung des vaterländischen Bodens sich darstellten, gab ihnen eine Stelle auch in dem Cultus der Proserpina und des Zeus (Ζευς συκασιος). In Rom gehörten sie, in Blätter des Lorbeer gewickelt (Herodian. I. 16, 7), zu den Geschenken (strenae), die man sich am Feste des Janus gegenseitig machte, um anzudeuten, daß im neuen Jahre kein trauriges Ereigniß erlebt werden möge. — Unter Feigenbäumen verrichteten die Juden Gebete. —

Glaube, Sage und Geschichte des römischen Volkes haftet sich seit unvordenklichen Zeiten an diesem Baume, dessen Frucht von so unermeßlicher Wichtigkeit für unsere Ehre und Macht

geworden ist. Ihrer bediente sich Cato, den Senat zum Entschlusse für den dritten punischen Krieg zu bestimmen. Von tödtlichem Hasse gegen Karthago und inniger Besorgniß für die Sicherheit des Staates durchdrungen, brachte er eines Tages eine in der afrikanischen Provinz gewonnene Feige in die Curie und sagte, als alle Väter die Größe und Frische derselben bewunderten: „Wisset, diese Feige ist erst vor drei Tagen in Karthago gepflückt worden! — So nahe unsern Mauern haben wir den Feind!" — Eine einzige Feige war es, die den Beschluß zu einem Kriege hervorrief, zu welchem uns weder jenes am dritten Meilensteine verschanzte punische Lager, noch Hannibal, der bis an das collinische Thor spähte, aufforderte und das Schicksal Karthago's, der hundert und zwanzigjährigen Nebenbuhlerin Roms um die Weltherrschaft, welche weder durch die Schlachten an der Trebia, an dem Trasimener-See, noch durch Cannä, das bekannte Grabmal des römischen Ruhmes, entschieden werden konnte, zur Entscheidung gebracht wurde (Pl. XV. 20).

Der edle Feigenbaum, welcher in Italien gezogen wird, ist aus fremden Ländern, namentlich aus Chalcis und Chios eingeführt worden, aber anderwärts erweiset er sich fruchtbarer, geht besser in die Größe und trägt süßere und mehr Früchte als hier. Nach Onesimus erntet man in Hyrkanien von einem Einzigen zuweilen 270 Modien (Pl. XV. 19) und in Indien, besonders am Flusse Anieses, erlangen die Bäume ein so ausgebreitetes Wachsthum, daß ein einziger hinreicht, eine ganze Schwadron Reiterei zu bergen (Pl. VII. 2). Die indische Art ist indeß von dem Unsrigen verschieden; sie trägt kleine Früchte und pflanzt sich durch weitausgebreitete Zweige, deren Endspitzen sich gegen die Erde krümmen, nach Jahresfrist einwachsen und um den Mutterstamm einen jungen Nachwuchs von solcher Schönheit bilden, als ob ihn ein Kunstgärtner angelegt hätte, von selbst fort. In dem Schatten solcher Gehege, die von der Ferne wie ein schönes Rundgewölbe anzusehen sind, ruhen die Hirten in Sommerschwüle, die oberen hochschüssigen Zweige aber sind so zahlreich, daß sie einen Wald von 60 Schritten bilden, der auf 2 Stadien hin Schatten wirft. Die Blätter gleichen der Breite nach einem Amazonen-Schilde und werfen so starken Schatten, daß die Früchte, die einzeln sitzen, nicht wohl auswachsen und nicht größer werden als eine Bohne; wo aber die Sonne durch

Ast- und Laubwerk strahlt und sie zur Reife bringt, sind sie äußerst süßen Geschmackes (Pl. XII. 11).

Der Feigenbaum entstammt warmen Ländern, liebt, weil er kein festes Holz hat, die Wärme gar sehr und läßt sich in kalten Gegenden keine Feigenanpflanzung machen (Varr. I. 41). Indessen ändert er, wie die Granate, auch die weichliche Natur und kömmt künstlich fort, wo es kalt ist. Man findet sie daher am cimmerischen Bosporus in Menge (Pl. XVI. 58) und erziehet in Mösien eine gewisse Art kleine Feigenbäume, welche man mit ihren ansitzenden Früchten im Herbste mit Mist bedeckt, der über Winter darauf liegen bleibt und erst mit Eintritt gelinderer Witterung abgenommen wird; dann an das Tageslicht gelangend, sind sie, im Genusse der neuen, ihnen ungewohnten Sonne, wie neu geboren und gedeihen so gut, daß die Früchte schon reif sind, wenn die andern erst blühen, und, mag die Gegend noch so kalt sein, im folgenden Jahre zu den frühreifen gehören (Pl. XV. 19). — In Absicht auf Boden und Lage ist er nicht sehr wählig; vorzugsweise sagt ihm sonniges, kiesiges, grandiges Erdreich, unter Umständen auch Felsunterlage, zu (Pall. IV. 10. Col. V. 10), doch machen die verschiedenen Sorten verschiedene Ansprüche. Die mariseische Feige liebt nach Cato freigelegenen Thonboden, die afrikanische, herkulanische, saguntinische, teletanische mit langem Stiele, die winterliche und schwarze, fettes oder gedüngtes (Pl. XV. 19), die wilde, schwarze, mit vielen Kernen, steiniges Erdreich (Pl. XVII. 44). Nassen Boden verträgt keine Sorte; hier sterben die Wurzeln ab, und in Thälern und an Flüssen leiden sie wie Oliven und Reben durch manche Winde. Lage und Boden ist auf die Beschaffenheit der Früchte wahrnehmbarer Rückwirkung. Auf bergigen und kalten Stellen erwachsen, lassen sie sich, wegen ihres wenigen Saftes (lac), nicht wohl trocknen, sie sind auch scharfen Geschmackes und müssen grün verbraucht werden; aus ebenem und fettem Lande bezieht man sie feister, und getrocknet halten sie sich besser; von nassem haben sie stumpfen Geschmack (Pall. IV. 10).

Die Cultur ist in Italien zwar uralt und doch lassen sich hier so viele Namen und Sorten, wie in Griechenland (Athen. III. 5), nicht nachweisen. Cato kannte deren acht; seit ihm sind so viele aufgekommen, daß dieser Umstand allein einen

Schluß auf die inzwischen eingetretene Veränderung unserer obstbaulichen Verhältnisse machen läßt (Pl. XV. 19). Columella (V. 10) führt etwa zehn, Plinius neun und zwanzig Sorten auf, ohne jedoch besondere Unterschiede angeben zu können. Namentliche Aufzählung derselben ist zwar nicht besonderer Wichtigkeit, weil sie sämmtlich gleiche Cultur haben (Pall. IV. 10), in Anbetracht jedoch, daß man sie nicht unter einander pflanzen darf (Athen. III. 3), wird es gut sein, wenn der Gärtner die einzelnen kennt.

Unter dem Namen der Feigen erscheinen manche Baumfrüchte, welche eigentlich nicht dazu gehören, als:

1) Der ägyptische Feigenbaum (sycomorus), der Wortbedeutung nach „Maulbeerfeigenbaum"; mit dem Maulbeerblatte ähnlichem Laube und nicht an den Zweigen, sondern an dem Stamme befindlichen, kernlosen, sehr süßen Früchten, deren fleischige Theile sich zur Bereitung einer Art Brot benutzen lassen (Theophr. II. 8), aber, sofern sie nicht mit eisernen Häkchen geritzt werden, selten zur Reife gelangen; geritzt lassen sie sich den vierten Tag abnehmen und an ihrer Stelle wachsen andere nach. An sehr saftigen Bäumen giebt es in einem Sommer gegen sieben solcher Nachwüchse, ohne Ritzung dagegen nur vier und die nachwachsenden Früchte stoßen ihre Vorgängerinnen unreif ab. Der Baum wird nächst der Palme für den Nützlichsten angesehen; mit großem Umfange, den er gewinnt, vereinigt er schnelles Wachsthum, ununterbrochene Erzeugung von Früchten und äußerst nutzbares, vortreffliches Holz; sobald es abgehauen, wirft man dasselbe in Sümpfe, in denen es anfänglich zu Boden sinket, dann aber schwimmend aufsteigt und vom Wasser ausgezehrt wird; wenn es zu schwimmen anfängt, ist's zur Verarbeitnng zeitig (Pl. XIII. 14; XV. 19). Wahrscheinlich ist der s. g. pharaonische Feigenbaum (ficus sycomarus, L.), dessen Holz sogar 1000 Jahre der Fäulniß Widerstand leistet und deswegen von den Aegyptern zu den nach einer so großen Reihe von Jahrhunderten gut erhaltenen Särgen der Mumien und zu andern Geräthschaften verwendet worden sein soll, kein Anderer. Unter der Herrschaft der Römer verbot ein eigenes Gesetz bei strenger Strafe diese Bäume abzuhauen (Dig. 47. Tit. 11. §. 10).

2) Der cyprische Feigenbaum, dem vorigen verwandt, treibt ganz blattlose Schößlinge; die Wurzel ähnelt der der Pappel, das Blatt dem der Ulme. Er trägt jährlich vier Mal; seine Frucht, dem Speierapfel gleich, sitzt am Stamme und an den starken Zweigen, wird aber nicht reif, es sei denn, daß ihr durch Einschnitte Saft abgezapft wird; dann nimmt sie die Beschaffenheit und den Geschmack der eigentlichen Feige an (Pl. XIII. 15; XV. 19. Theophr. IV. 2).

Es giebt zwei Hauptarten: wilde und zahme; beide sind so wesentlicher Verschiedenheit, daß, wenn wilde in zahme oder zahme in wilde sich verwandeln, der Volksglaube eben so ein Wunderzeichen findet, als wenn schwarze zu weißen werden. Der wilde (ἐρινεός, caprificus), wie er über der Charybdis stand:

> Dort ist ein Feigenbaum mit großen, laubichten Aesten,
> Drunter lauert Charybdis, die wasserstrudelnde Göttin,
>
> Hom. Od. XII. 103.

treibt hohe, starke Stämme und blattreiche Aeste, welche sich weit ausbreiten, liebt steinige Berggegenden, wie um den Ida (Hom. Il. IV. 167, 433; XXI. 35; XXII. 145), treibt mit seinen Wurzeln Felsen auseinander und greift die Mauern an, in deren Nähe er steht (Mart. X. 2). Man kennt mehrere Arten, deren Eine mit eßbarer, weißer Frucht (λευκέρινος) sehr gut auf Rhodus, eine Andere, schwarze, mit sehr vielen Kernen, am besten auf schwarzem Acker wächst (Pl. XVII. 44). Auf der Insel Cea findet sich eine Art, die, wie manche gute, jährlich drei Mal Früchte trägt; die zweite Ernte bricht gleich nach der ersten aus, ihr folgt die dritte, und diese ist eben die, mit der der gute Feigenbaum caprificirt werden muß (Pl. XV. 16. Athen. III. 4). Keinerlei wilde Feige ist des guten Geschmackes, wie die ächte, sie werden aber von Feigenhändlern betrüglicher Weise unten in die Körbchen (συρίχος, fiscina ficor.) gelegt, mit schönen, reifen überdeckt und theuer, wie diese, verkauft (Athen. III. 4). Der Baum ist arm an Milchsaft und bringt seine Früchte nicht zur Reife, liefert aber, indem er dem ächten giebt, was demselben fehlt, einen Beweis dafür, daß die Natur ihre Kräfte lenkt, wohin sie will, und daß sie auch in Fäulniß den Stoff zu neuen Zeugungen findet. Der wilde, wie er auch heißt, der männliche Feigenbaum (Plutarch. Rom. 29) bringt nämlich, wie der männliche Dattelbaum (Herod. I. 139), eine Art Mücken (ψὴν, culex

ficarius) hervor (Pl. XI. 41), welche, weil sie ihre Nahrung in der schon verfaulten oder ausgezehrten Frucht, in der sie geboren wurden, nicht mehr finden, zu der ihr verwandten, zahmen Feige überfliegen; sie erscheinen dann mit einem Male, lassen in eiliger Begierde sogar einen Fuß oder Flügel zurück (Pl. XVII. 44), nagen in Letztere für sich oben ein Schlupfloch, nehmen gleichsam die Sonnenwärme mit hinein, verschaffen der Luft Eingang und verzehren den Milchsaft; ohne diesen Vorgang wird die Reifung verhindert und die Feige gleichsam in der Kindheit erhalten. Man setzt darum vor jede Pflanzung (ficaria, ficetum), auf die Windseite, von wo aus die Insecten nach dem Luftzuge auf die ächten geführt werden, einen wilden Baum, ja man ist sogar darauf gekommen, die Mücken von andern Orten zu holen und auszuschütten, auch Zweige oder Früchte (grossi) der wilden, im Juni, an einem Faden oder statt derselben Abrotanum oder das harte Gewächs, das sich an Ulmen findet, daran aufzuhängen (ἐρινάζειν), Widderhörner an die Wurzeln zu vergraben oder den Stamm an einer schwellenden Stelle, daß der Saft abfließen kann, aufzuschlitzen (Pall. IV. 10); statt Abrotanum läßt sich auch Polei und Hauhechel brauchen (Theophr. II. 8). Wo der Boden mager ist, wie bei Phylakus, Korinth und in vielen Gegenden Griechenlands oder in Nordwinden ausgesetzten Lagen, sind, weil die Feigen von selbst entsaften und Löcher bekommen, wie sie die Mücken machen, derlei Maßnahmen nicht nöthig (Theophr. II. 8, 1). Wenn die Schriften der Juden über die Caprificirung nicht die geringste Andeutung enthalten, so darf man doch kaum annehmen, daß dieselbe ihnen unbekannt gewesen sei, weil die Mischna dieselbe als ein allgemein aufgenommenes Culturverfahren bezeichnet, welches in jedem siebenten Jahre verboten werden soll. An vielbewanderten Landstraßen ist Caprificirung um deswillen nicht nöthig, weil es hier Staub genug giebt, der den Milchsaft verzehrt und zur Reife verhilft. Um deswillen pflanzt man auch Weinstöcke und Oelbäume gern an Straßen, bestäubt auch die Feigen absichtlich, wie Kürbisse und Melonen (Theophr. II. 8).

Die Caprification muß im Juni (Pall. VII. 5), wo möglich nach Regen geschehen (Pl. XVII. 44); sie wirkt sicher, daß die Feigen ihres Saftes entledigt (Pl. XV. 26), nicht vor der Reife abfällig oder gar nicht reif werden (Pl. XVI. 43).

Der Farbe nach theilt man die Feigen in weiße, rothe und schwarze (*κοραχεαι*); die Kunst weiß auch bunte zu erzeugen (Pall. IV. 10). Nach Theopompus bringen in Bisaltien bei Amphipolis und in Gräftonien alle Feigen ihre Früchte in der Mitte des Frühlinges (Athen. III. 4); — wir unterscheiden früh- und spätreifende Sorten. Jene (praecoqua), in Attika Vorläufer (prodromi) genannt (Pl. XVI. 48. Theophr. V. 1), reifen in der Ernte, diese (serotinae) in der Weinlese (Pl. XV. 19); oft kann man sie noch am blattlosen Baume sehen (Pl. XVI. 33); sie sind aber nicht so vorzüglich wie Jene (Jer. 24, 2. Hos. 9, 10), die sich zumeist für kältere, wässerige Stellen eignen, damit die Einerntung geschehen kann, ehe die Regenzeit eintritt (Col. V. 10). Die Winterfeigen, wegen ihrer harten Haut „Harthäuter" (duricoria), in Achaja „Cydonische" (*κυδωνιαι*) genannt, verlangen fetten, gedüngten Boden (Pl. XV. 19), Sommerfeigen warme, heiße Standplätze. Frühe Sorten lassen sich in späte verwandeln, wenn man die erst gebildeten, unreifen, kleinen Früchte (grossuli) abbricht und so die Bäume veranlaßt, neue anzusetzen, deren Reife sich bis in den Winter verzieht (Col. V. 10. Pl. XVII. 43). Um frühzeitige zu erzielen, salbe man die Bäume mit dem Safte der länglichen Zwiebel, mit Oel und Pfeffer, sobald die Früchte zu rötheln anfangen (Pall. IV. 10).

Der früh- und spätreifenden Sorten giebt es so viele, daß es schwer ist, sie vollständig zu nennen. Wir führen Folgende an:

I. Asiatische Sorten.

1) Die idäische F., vom Ida in Troas, röthlicher Farbe, mispelähnlichen Geschmackes, der Größe einer Olive, aber runder; das Blatt dem der Linde zu gleichen (Pl. XV. 19).

2) Die lydische F., purpurroth (Pl. XV. 19) oder gestreift (Col. X. 418), sehr vorzüglich (Col. V. 10), nach Italien verpflanzt (Varr. I. 41). Mit derselben lassen sich füglich die

3—6) die syrischen (Pl. XIII. 10), phrygischen, mysischen und karischen zusammenstellen, weil diese Länder ohne feste Grenzen in einander laufen. Die karischen (caricae), besonders die weißen (Pall. IV. 10), sind die berühmtesten von Allen, zum Trocknen geeignet, getrocknet die besten (Pl. XV. 21); alle schönen Trocken-

feigen werden karische genannt (Ovid. Fast. I. 85. Pall. IV. 10). Ihre Haut wird, grün abgeschält, zu andern Zwecken nutzbar gemacht; bei den getrockneten ist sie das Beste (Pl. XV. 34). Sie besitzen die Kraft, alles Fleisch mürbe zu machen (Apic. VII. 9); der Most, in den sie eingemacht werden, dient zur Versüßung und Färbung verschiedener Speisen (Apic. II. 2). Die karische Feige (carica) im engern Sinne wächst, wie auch deren kleinere Art (Mart. VII. 53), welche man Kottanen nennt, in Syrien (Pl. XIII. 10), woher sie mit Pflaumen häufig nach Rom gelangen und mit diesen frisch oder eingelegt (Mart. XIII. 25) als Nachtisch (Juven. III. 85), auch als saturnalisches Geschenk, dienen. Die Feigen aus Chalcis in Cölosyrien gehören auch zu den trefflichen (Col. V. 10); hier giebt es Bäume, die jährlich drei Mal reife Früchte haben (Pl. XV. 19). Man baut sie aber auch in Italien, um Rom (Athen. III. 3), wo sie voll tragen und gegen den Aufgang des Arktur reifen (Col. X. 414). Die Phrygier sollen die Kunst der Trocknung erfunden haben; phrygische Feigen sind eine wahre Götterspeise (Athen. III. 3). In allen diesen Ländern ist die Cultur sehr stark; auch die Juden trockneten sie massenhaft, daß sie dieselben, wie getrocknete Trauben, sogar zur Versorgung ihrer Kriegsheere benutzten (1. Sam. 25, 18; 30, 12. 1. Chron. 13, 40).

Die Kavnäischen oder Kaunischen von Kaunus in Karien, an der See, weissagten einst dem M. Crassus, als er gegen die Parther ziehen wollte, beim Einsteigen in das Schiff, Verderben, indem ein Händler ausrief: cavneae venales! (Feigen kaufen!), was fast eben so klang, als cave ne eas! Hätte sich Crassus nach diesem Omen gerichtet, sagt Cicero scherzweise, wäre er durch die Parther nicht umgekommen. Diese, eine edle Sorte (Col. X. 414), und kottanische, schickte Vitellius aus Syrien, wo er in den letzten Zeiten des Tiberius Legat war, nach Italien nnd ließ sie im albanischen Gefilde anpflanzen (Pl. XV. 21).

7) Die parischen sind ausgezeichnet; die Blutfeige (*αἱμωνια*) mit rothem Innern läßt sich der lydischen an die Seite stellen (Athen. III. 3).

8) Die rhodischen, welche zu den schwarzen zu zählen (Pl. XV. 19), ganz vortrefflich (Athen. III. 3. Col. V. 10).

II. Afrikanische Sorten.

1) Die afrikanische Art ziehen Einige jeder andern vor (Pl. XV. 19); Herodot erwähnte und Cato kannte sie. Ihrer Trefflichkeit wegen (Col. V. 10) wurde sie zeitig nach Italien eingeführt (Varr. I. 41. Macrob. III. 20).

2) Die lybische F., edel (Col. V. 10), groß, in Schnitzen zu trocknen (Col. X. 418), oft zu Geschenken an den Saturnalien verwendet (Mart. IV. 46; VII. 53).

3) Die alexandrinische F., auch die delicate genannt, eine schwarze, mit weißer Schale, giebt vortrefflichen Essig. Der Baum erreicht Armesstärke, hat festes, zähes Holz von wenig Saft und ein Blatt, wie die Linde, doch etwas weicher (Pl. XIV. 19, 3; XV. 19). Er wird auch in Italien gezogen; drei derselben, an welche das Zelt des Kaisers Severus angeknüpft war, brachen vor dessen Tode ab, und dies war nicht minder ominös, als daß der Lorbeer, welcher vor dem cäsarischen Palaste einer Stadt, von welcher er ins Feld zog, trotz Größe und Alter, plötzlich umfiel (Lamprid. Sever. 60).

III. Europäische Sorten.

1) Griechenland stellen wir billig voran, denn der Baum, hier zu den ältesten Culturpflanzen gehörig, bringt einen Hauptheil der Nahrungsmittel und gedeihet auf dem großen Theiles trocknen Boden vorzüglich, selbst noch in der Nähe des Meeres, dessen Ausdünstung sein Gedeihen befördert (Theophr. H. pl. II. 8; caus. pl. III. 7).

a. Attika, das Mutterland aller edlen Nahrungsmittel, hat neben Brot und Honig Feigen in Ueberfluß, auf dem Tempelgebiete von Eleusis der Kora heilige, überall von solcher Güte, daß sie sich mit den rhodischen vergleichen lassen (Athen. III. 2, 3). Sie gehören zu den Erzeugnissen, welche das Land fett gemacht haben (Aristoph. Ach. 637); die Athener erkennen die Wichtigkeit dieser und der Oelcultur, befleißigen sich derselben und erflehen an den Pyanepsien den Segen Apollo's, indem sie von einem Knaben noch lebender Eltern einen mit weißer Wolle umwundenen Oelzweig, woran Festbrötchen, Feigen, Flaschen mit Wein, Oel, Honig und dergl. unter Absingung eines Liedes zur Thüre des Tempels tragen lassen, damit der Gott die Oel-

und Weinpflanzungen, auch die Schaftriften vor Krieg und Blutvergießen schütze und das Land mit rüstiger Jugend segne (Aristoph. Eq. 729). Feigen erscheinen nicht blos auf den Märkten der Stadt, sondern gehen von hier aus selbst nach Persien, getrocknet (ἰσχάς), bis an die Tafel der dortigen Könige, deren Einer durch attische Feigen einst zum Kriege gegen Attika gereizt werden sollte. Außer den weltbekannten, der Demeter heiligen Feigenbäumen der thriasischen Ebene, verdienen die, welche am Berge Aegilos, Salamis gegenüber, wachsen (Theocr. I. 148), und die frühzeitigen von Phibalis, welche zugleich sehr gesund sind, besondere Erwähnung. Das angrenzende Megara ist nicht minder nennenswerth (Thucyd. I. 108. Aristoph. Ach. 802. Euseb. Chr. I. p. 53. Clem. Alex. Paed. II. 164. Theophr. II. 8, 1); auch von hieher kommen phibalische Feigen (φιβαλις, φιβαλιον συκον), weich und saftig, daß sprüchwörtlich nach ihnen im Lande alles Welke, Schlaffe, Weichliche bis zum Menschen benannt zu werden pflegt.

b. Lakonien hat bedeutende Culturen großen Theiles frühzeitiger Feigen; die lakonischen sind auch in Athen angesehen. Die Einwohner verspeisen sie nicht zum Nachtische, sondern zum vollen Appetite (Athen. III. 3, 5. Theophr. V. 1) und sehen in Dionysos den Feigenerfinder (συκιτης).

c. Sicyon hat sie so ausgesuchter Art, daß diesen andere schwerlich an die Seite zu stellen sind.

d. Böotien hat, wenn schon die Triften über dem Asopus an den Grenzen der Parasopier und die Fluren von Theben fett sind, mehr Feigen und Wein, als Getreide; ausgezeichnet ist Tanagra (Athen. III. 6).

e. Thessalien hat viele und gute Feigen (Pl. XVI. 41).

Genannt werden noch die kolurischen (κολουροι), die phorinischen (φορυνιοι), die zweimal tragenden (διφοροι), die Königsfeigen (συκοβασιλεια), wovon die getrockneten βασιλιδες heißen, die scytalischen (Athen. III. 6).

2) Die Inseln haben wohl noch größern Reichthum an Feigen, als das Festland.

a. Chios lieferte den Römern schon frühzeitig Samen (Varr. I. 41); die hier wachsende Feige ist vortrefflich (Col. V. 10), ins Gelbliche spielend (Mart. VII. 25, 8; 36, 2), etwas scharf oder salzig (pikant), wie Feigen schmecken müssen, dem besten campa-

nischen Weine ähnlich. Nach Italien verpflanzt, gedeiht sie am besten um das bergige Setia und reift um den Aufgang des Arktur (Col. X. 414. Athen. III. 3)

> Chierin, ähnlich dem alten Wein, den Setia sendet,
> Träget selber in sich Wein und selber auch Salz.
>
> Mart. XIII. 20.

b. Naxos erzeugt sehr süße, in der Landessprache „Holdfrüchte" (μειλιχα) genannte Feigen, als deren Erfinder der holde Gott (μειλιχος) d. i. Bacchus gilt; das Bild des Gottes wird hier vorzugsweise aus Feigenholz geschnitzt (Athen. III. 5).

c. Samos ist nicht unergiebig (Pollux. VI. 82).

d. Cypern, so reich an Mandeln und Granaten (Athen. III. 84), hat auch vortreffliche Feigen, aus denen sehr schöner Essig gewonnen wird (Pl. XIV. 19, 4).

e. Paros hat ausgezeichnete Feigen; die besten, Blutfeigen (αιμονιαι) genannt, sind den lydischen gleich (Athen. III. 3).

f. Rhodus, wie an allen edlen Producten, so auch an Feigen überaus reich (Pl. XIII. 16; XV. 18. Athen. III. 3. Philostr. II. 24. Pollux. VI. 81).

3) Italien benennt seine vielen Feigen meistentheils nach deren Standorte, Gestalt, Reifzeit u. s. w.; wir erwähnen:

a. Die Feigen von Tibur reifen zeitig (Pl. XV. 19).

b. Die pompejanischen lassen sich trocknen (ib.).

c. Die herculanischen verlangen fetten Boden (ib. Macrob. III. 20).

d. Die saguntinische, wahrscheinlich aus Sagunt eingeführt, schwarz, langgestielt, will fetten oder gedüngten Boden.

e. Die libianische, in der Nähe von Rom gezogen (Athen. III. 3), edel (Col. V. 10; X. 415) und trockenbar (Pl. XV. 19), von der „römischen" schwerlich verschieden.

f. Die Zitzfeige (mammillana), hat Aehnlichkeit mit Saugwarzen (Pl. XV. 19).

g. Das Straußenschönchen (collistruthia), dem Namen nach eine griechische, aber hochedle (Col. V. 10), ja die beste der Welt (Pl. XV. 19), delicaten Geschmackes, trocknungsfähig (Capitolin. in Albin. 11), lächelt mit rosenrothem Samen (Col. X. 416), kommt in der Gegend von Rom fort (Athen. III. 3).

h. Die mariscischen, schon von Cato erwähnt, fett (Col. X. 415), nicht sehr schmackhaft (Mart. VII. 25), an der Sonne

zu trocknen (Pl. XV. 19); die Bäume tragen zumeist in der Tiefe (Pl. XVI. 49).

i. Die rohrbunte, läßt sich trocknen (Pl. XV. 19); wahrscheinlich die Rohrfeige (arundinea, Macrob. III. 20).

k. Die weiße (albula, Macrob. III. 20), oder weil sie wie weißgelbes Wachs aussieht, die albicerische (Col. X. 417), ist vielleicht der leukorinischen (λευκερινεοι), einer wilden, mit weißer, eßbarer Frucht, verwandt. Diese, am besten auf Rhodus, verdient angepflanzt zu werden (Athen. III. 3).

l. Die aratische, sehr breit und kurzstielig (Pl. XV. 19).

m. Die porphyritische (porphyritis), die allerfrüheste, mit langem Stiele (id. l. l.).

n. Die Pöbelfeige (popularis), eine der schlechtesten, mit der vorigen gleichzeitig reifend (ib.).

o. Die chelidonische (chelidonia) oder Schwalbenfeige, schwarz oder schwarzroth (ἐρυθρομέλαινα) gezeichnet wie eine Schwalbe, die oben schwarz, am Bauche weiß und an der Brust braunroth ist, eine delicate, etwas harte (Athen. III. 3), erst gegen den Winter hin genießbare Tafelsorte (Pl. XV. 19), ausgezeichnet zum Trocknen, in Italien cultivirt (Col. X. 414).

p. Die sabinische, wird bald und eingemacht verspeiset, sehr wohlschmeckend, wird, wie überhaupt alle Feigen, mit dem Alter farblos und leicht anbrüchisch (Varr. I. 67).

q. die tarentinische, ausgezeichnet; die beste Sorte, Ona, wächst nur in Tarent (Pl. XV. 19).

r. Die tellianische oder telanische, zu den langstieligen, schwarzen Sorten gehörig, fordert fettes oder gedüngtes Land (Cat. 8. Pl. l. l.).

s. Die Winterfeige (hiberna), eine altbekannte Sorte (Cato 8).

t. Die toxalische, von unangenehmem Geschmacke (Athen. III. 3).

u. Die gereifte (sulca), edel (Col. V. 10).

v. Die Gartenstrauchfeige (topia), edel (id. l. l.).

w. Die Eselsfeige (asinastra), die schwarze (nigra, atra), die augustische (augusta), die hartschalige (duricoria), die kürbisähnliche (cucurbitina), die calpurnische (calpurniaca) und Sumpffeige (palusca) sind noch genannt (Macrob. III. 20).

4) Gallien und Hispanien haben auch Feigen; die Güte derselben wird von dem Kaiser Julian (ad Serap. 25), der kaunischen von der Insel Ebusia (Ebusus j. Iviza) schon früher gerühmt (Stat. Sylv. I. 6, 15).

Das morgenländische Sprüchwort: Wer seinen Feigenbaum bewahret, isset Früchte davon (Sprüchw. 27, 18), deutet auf sorgfältige Cultur, welche ein wesentliches Erforderniß ist, dem der Züchter entsprechen muß.

Die Vermehrung kann auf verschiedne Art geschehen. Durch Samen erhielten wir die verschiedenen in Italien gezüchteten Sorten, der wie Myrthensame an Leinen gestrichen, getrocknet, zur Zeit mit den Leinen in die Erde gelegt und begossen (Geop. X. 45), zwar zum Aufgange kommt, aber wegen seiner Trockenheit und Kleinheit langsam wachsende und schwierig anzuziehende Pflänzchen liefert. Man vermehrt darum nur die Sorten, die sich nicht anders vermehren lassen durch Samen. Bei der Unanwendbarkeit der Stecklinge (talea) macht man Fußlinge (Pl. XVII. 13) oder Absenker, wie sie schon Cato empfahl (Pl. XVII. 21), oder pfahlartig zugespitzte, tief eingeschlagene, nur wenig über die Erdfläche vorstehende Pfähle oder Schnittlinge (σνκις, —ας), die, in Pflanzschulen gesetzt, wegen weibischer Weichheit des Holzes zum Wachsthume sehr geneigt (Varr. I. 41), verkehrt eingestellt, dickwüchsige Bäume (Geop. X. 45) liefern, gegen die den Samen zerstörenden Motten Pl. (XVII. 44) und mit untergelegter Meerzwiebel gegen den Wurm (Pl. XVII. 16), den gefährlichsten Feind der Feigenbäume (Pl. XVII. 37, 3), gesichert sind. — Manche benetzen die Pflänzlinge vor dem Einsetzen mit Salzwasser (Geop. X. 45).

Feigen lassen sich auf Maulbeeren und Platanen veredeln (Pall. IV. 10; XIV. 120. Geop. X. 76), am öftersten aber werden als Unterlage wilde Feigenstämme gebraucht, welche die Reiser aller andern Bäume, die eigenen aber ganz besonders gut annehmen und bei ihrer starken Schale, ihrem vielen Safte (Col. V. 10) und zähen Leben die Spaltung des Stammes (Pl. XVII. 37, 9), namentlich in der Jugend, wenn die Wunde gegen die Luft alsbald bedeckt und verbunden wird, gestatten. Die Edelreiser müssen jährig sein; — ältere und jüngere gelten als untauglich; — sie sind der Spitze zu entnehmen, weil der Feigenbaum in der Mitte etwas trocken, nach oben hin aber

geneigter ist, Saft und Fruchtbarkeit anzuziehen. Die Pfropfzeit ist das erste Frühjahr, bis noch in den April (Pall. IV. 10), wenn der Mond dürstet und nicht Südwind wehet (Pl. XVII. 24); Einäugelung erfolgt im Juni bis zur Sonnenwende (Pl. XVII. 23), nach Andern bis in den Juli (Geop. X. 45).

Weil der Feigenbaum bald altert, verlieh ihm die Natur, gleichsam als Ersatz für kurzes Leben, ein schnelles Wachsthum; die Stämmchen der Pflanzschule lassen sich schon im zweiten (Cat. 48), füglich im dritten Jahre versetzen (Pl. XVII. 35, 2) und geben ihr Verlangen nach Ortswechsel dadurch zu erkennen, daß sie in den Wipfeln einige Blätter von Becherform bilden (Pl. XVIII. 65, 3). Die zeitigen Sorten verpflanzt man im Herbste, die späten im Frühjahre, niemals aber bei Kälte. Bei dem Aus- und Einsetzen sind die Wurzeln mit größter Schonung zu behandeln, die Stämmchen verkehrt, d. h. die vormaligen Südseiten nach Norden, die Nordseiten nach Süden zu drehen, wodurch sie einen solchen Wuchs annehmen, daß die künftigen Bäume sich ersteigen lassen (Pl. XVII. 16). Große und weite Pflanzlöcher befördern das Wachsthum dieses mit vielen, langen, haarigen, rauhen Wurzeln versehenen Baumes (Col. V. 10. Pl. XVI. 55); sollte, wie oft, in Folge ihrer großen Anzahl, ein Baum zu geil treiben und nicht tragen, müssen sie, ohne den Stamm zu verwunden, beschnitten und mit Asche bestreuet werden (Pl. XVII. 43. Theophr. H. pl. II. 7, 6).

Dem Feigenbaum sind zwei Gewächse, Raute und Rebe, sonderlich befreundet; jene gedeihet nirgends so lustig als unter ihm (Pl. XIX. 45), diese gestattet ihn in ihren Pflanzungen und schlingt sich an ihm, ungeachtet des breiten, aber leicht schattenden Blätterwerkes, in die Höhe (Pl. XVII. 18, 37, 48).

In Anlagen bedürfen Feigenbäume größere Entfernungen als andere Bäume, weniger aus Rücksicht auf Stämme (Pl. XVI. 52) und Blätter (Pl. XVI. 34) als die vielen Wurzeln (Pl. XVI. 55).

Die dürren, übel und unpaßlich erwachsenen Zweige sind auszuschneideln und zwar so, daß die Bäume sich südwärts breiten. Bodenlockerung darf nicht unterbleiben (Pall. IV. 10); hauptsächlich wirksam zur Erzeugung vieler und schöner Feigen ist die Verstutzung der Astspitzen im Frühjahre (Pl. XVIII. 65, 2) und die Anbringung von Dünger, besonders aus Vogelhäusern

(Pall. IV. 10), im Herbste oder die Beschüttung der Wurzeln, soweit sie laufen, mit rothem Thon und Oelschaum oder menschlichen Dünger (Col. V. 10, 9. Pl. XVII. 44). Wasser mit Oeldrüse auf die vorher mit Spreu zu überstreuenden Wurzeln oder Anhäufelung von Erde befördert Tragbarkeit, schützt gegen Räude und Abfall der Früchte vor der Reife; Asche mit Raute beugt der Wurzelfäule vor und hält den Wurm ab (Pl. XVII. 47), was auch durch Streuung von Staub auf die Wurzeln und in die Ritzen und Höhlungen des Stammes erreicht wird (Geop. X. 46). Will ein Baum nicht tragen, verwunde oder spalte man seinen Stamm über der Erde und stecke einen Stein in die offen zu erhaltende Wunde oder beschneide die Wurzeln, die dann mit Asche bestreut werden (Theophr. H. pl. II. 7, 6). Auspflückung der schlechteren Früchte vor der Reife macht die andern fleischiger (Pl. XVII. 47) und größer, bis zur Größe einer Birne. Die Schale grün abgenommener Feigen ist nutzbar (Pl. XV. 34). Wilde Feigenschalen sind verkleinert ein gutes Räucherungsmittel; dasselbe zertheilet Blähungen, widerstehet den schädlichen Wirkungen getrunkenem Stierblutes, des Bleiweißes und Milchlabes; sie erweichen und zertheilen Kröpfe, Drüsen (2. Kön. 20, 7) und allerlei Geschwülste, heilen näffende Geschwüre, auch in den Ohren, Epinyktiden, Kleikrätze und, mit Wein eingenommen, Scorpionenstiche (Pl. XXIII. 64).

Keinerlei Art Feigenbaum hat die Freude der Blüthe, und dem Gärtner verkündigt kein bunter Bote die Wiederkehr der Früchte im Voraus (Pl. XVI. 39); er blüht nicht, sagen die Bauern, sondern er milcht (non floret sed lactet, Macrob. III. 22); der Milchsaft (ὀπος) vertritt die Stelle der Milch. „Wenn sein Zweig saftig wird (Matth. 24, 32. Mark. 13, 28. Luk. 21, 29), wisset, daß der Sommer nahe ist," lautet ein Sprüchwort der Landleute. Der Haupttrieb erfolgt im Frühjahre, außerdem aber macht er noch den Sommertrieb mit Aufgang des Hundes, den Herbsttrieb mit Aufgang des Arktur und den Wintertrieb mit Aufgang des Adler (7. Decbr.). In Betreff des zweiten und dritten Triebes ist er dem Weinstocke und Granatapfel gleich; in Thessalien und Macedonien schlägt er um Hunds- und Arktur-Aufgang am häufigsten aus. In Aegypten kann man diese Bemerkung am besten machen (Pl. XVI. 40). Die Astspitzen (κραδη), deren Saft auch zur Bereitung von Käsen

dient (*κραδίας τυρος*) sind genießbar (Pl. XV. 34), machen auch mit denselben gekochtes Rindfleisch unter Holzersparniß früher gahr (Pl. XXIII. 64) und verdaulicher (Diosc. I. 184). Mit Honig aufgelegt, heilen sie Bisse der Hunde und Spitzmäuse, auch Geschwüre (citria), mit Oel zerrieben, Bauchgeschwüre, mit Erven oder Wein gemischt, die Gifte der Seethiere (Pl. l. l. 63).

Der Feigenbaum gehört zu den einfachen, oder zu den Bäumen, welche über der Wurzel nur Einen Stamm und an demselben häufige Zweige treiben (Pl. XVI. 52). Er hat vieles, gesund schattendes, zur Fütterung des Rindviehes sehr dienliches Laub (Pl. XVI. 37. Col. VI. 3, 6), glatte und einfache Rinde (Pl. XVI. 54) und vielen bei Verwunden ausdringenden Saft von milchiger Beschaffenheit (ficus lactens, Ovid. Fast. II. 265), dessen sich die Wirthschafterinnen als Laab zum Käsemachen (Hom. Il. V. 902. Col. VII. 8. Theocr. XI. 66. Pl. XVI. 70) zum Gerinnen der Milch und zur Verlieblichung des Geschmackes des Fleisches bedienen; vor der Reife der Frucht gesammelt und im Schatten getrocknet, dient er zur Aufziehung von Geschwüren, mit Eidotter zur Beförderung der Menstruation, mit Mehl von Fönumgräk und Essig gegen Podagra, mit altem Fett aufgelegt gegen Warzen; er schafft die Haare weg, verschönert schäbige Augenlider, heilt Aussatz, Sommerflecken, Flechten und Krätze, öffnet den Leib, wirkt wider Gifte der Hornissen, Wespen, besonders der Scorpionen und Hundebisse; gegen Zahnschmerzen wird er mit Wolle aufgelegt oder in die hohlen Zähne gesteckt (Pl. XXIII. 63, 64). — Das von einfacher Schale umgebene Holz besteht blos aus Fleisch, ist zum Brechen sehr geneigt, das schwächste, das es giebt. Sprüchwörtlich redet der Grieche von demselben, wie der Deutsche von „Galgenholz" (Aristoph. Plut. 846). Es ist vollsaftig (Pl. XVI. 71), bröcklig, biegsam (Theocr. XXV. 248), schwammig, etwas süß und deswegen den Angriffen des Wurmes stark ausgesetzt (Pl. XVII. 37, 3, 8), verursacht, was auch Aristoteles und Theophrast angeben, beim Brennen höchst beißigen Rauch (Aristoph. Vesp. 145) und knistert, wie die Blätter, im Feuer, besitzt aber eine auflösende Kraft und wird gern zu Rührlöffeln für Milch, die man kocht, benutzt (Aristoph. Vesp. 336. Diosc. I. 184). Leicht wie Weidenholz und unschwer zu bearbeiten (Pl. XVI. 75) werden aus demselben Holzschuhe (Aristoph. Eq. 529), Hundeknüttel (id.

Vesp. 897), Kasten und Schilde gefertigt, die darum so vorzüglich sind, weil sie dem Eindringen des Eisens widerstehen und sich nach jedem Stoße oder Hiebe wieder schließen (Pl. XVI. 75). Auch zu Wagensesseln (Theocr. XXV. 246) und Bildhauerarbeiten wird es, namentlich von den Bauern, gewählt (Paus. VI. 8); die Feigenholzbilder des Meilichos auf Naxos sind weniger bekannt, als die des Priapus in Italien (Hor. S. I. 8, 1) oder Sicilien (Theocr. ep. IV. 2).

Schwerlich giebt ein anderer Baum eine gleich scharfe Asche; sie adstringirt, reinigt, heilt, füllt Wunden und zertheilt eingenommen geronnenes Blut nach Stößen und Fällen; die Aerzte geben sie in tetanischen Zufällen, bei Krämpfen, Chyldurchfall und Ruhr, auch als Klystier; mit Oel gemischt und aufgestrichen, ist sie erwärmend, schärft das Gesicht, heilt Zahnkrankheiten, — mit Wachs und Rosenöl durchknetet feinnarbige Brandschäden. Man sagt, wenn Jemand ungesehen von einem niedergebogenen Feigenbaume mit übergebeugtem Munde einen Knoten abbeiße, denselben in weiches Leder (aluta) binde und an einem Bande am Halse trage, so vergehn dadurch Kröpfe oder Ohrengeschwüre. Die Asche der Wurzelsprossen vertritt die Stelle des Hüttenrauches; zum zweiten Male gebrannt und mit Bleiweiß zu Pastellen geformt, wird sie bei Augengeschwüren und Ausschlägen gebraucht (Pl. XXIII. 63). Asche von einem auf Gräbern stehenden wilden Feigenbaume wird unter die Zaubermittel gerechnet (Hor. Ep. V. 17. Terent. Adelph. IV. 2, 28).

Der Baum, von Natur schwächlich, erkrankt leicht, namentlich an dem sog. Nervenleiden (Pl. XVII. 35, 5). Dies und die Weichheit und Teigheit der Frucht gab Griechen wie Römern nähere Veranlassuug, als der Deutsche hatte, mit „Feige" und „feig", als was weich, teig und unkernhaft ist, auch den weibischen, untüchtigen Mann (*ἄνδρες σικυνοι*, viri ficulnei, *συκομας*), den schwachen Verstand (*σ. γνωμη*), das unhaltbare Geräthe (*σ. ναυς, μαχαιρα, βακτηρια, ἐπικουρια*, Aristoph. Lysistr. 110) zu bezeichnen. Er ist auch nur kurzen Lebens, trägt demnach zeitig (Pl. XVI. 88), meist schon im dritten Jahre, wohl noch früher und reichlich, mit Ausnahme einiger Sorten, die erst im Alter recht tragbar werden (Pl. XVII. 20), erstirbt aber auch alsbald, wenn angenehme Witterung seine gesammte Tragkraft auf einmal reizet (Pl. XVI. 50), oder Schorf mit Schnecken entsteht,

oder Sideration einfällt (Pl. XVII. 37, 4). Durch letztere, gewiß auch durch manche andere Veranlassung werden namentlich die Aeste dürr, schwarz und in den Zustand des Brandes (κράδος, κράδη) versetzt.

Der Baum trägt seine Früchte im Gipfel und an den Seitenästen (Pl. XIV. 49), nicht, wie die Rebe unter, sondern über den Blättern, in Hellas aber und in Cypern giebt es Arten, wo sie unter denselben stehen. Die olynthische (ὄλυνθος) oder erinakische Art trägt sie hinter denselben und deshalb erfolgt die Reife nicht gut, daß sie noch im Winter nachwachsen müssen (Athen. III. 4).

Ich kenne kein Obst, das so vielen Unfällen und Widerwärtigkeiten ausgesetzt wäre, wie dieses; Feinde sind Mücken (Pl. XVII. 37, 6; 44), Motten (Id. 44), Käfer (Theocr. V. 114), Gallwespen, Fliegen (Aristoph. Av. 590) und verschiedene Vögel. Die Bäume tragen sich bisweilen zu Tode und sterben ab, wenn sie, wie einst in Böotien, von Heuschrecken abgefressen werden (Pl. XVII. 38); die Früchte fallen bei allzuvielem Regen (id. XVI. 43; XVII. 37, 5; 47), übergroßer Saftfülle (id. XVI. 43), allzureichem Ansatze (Theophr. II. 8), bei Nordwind, Herbstregen (Col. XII. 17), bei Donnerwettern an den Vulcanalien leicht ab (Pl. XVII. 47) und verderben sammt den Bäumen in der trocknen Hitze des Hundssternes.

Schon im Zustande der Unreife lassen sich die Feigen benutzen, wenn man sie einzeln, und ohne daß eine die andere berührt, in grünen ausgehöhlten Gurken oder in Kästchen über Kürbissen, an Plätzen, wo es weder Rauch noch Feuer giebt, oder mit Stielen in neuen, irdenen Töpfen, oder in vollen Weinfässern, auch reihenweise in Honig aufbewahrt (Pall. IV. 10); reif jedoch sind sie besser und besonders delicat die dunkeln, mit geplatzter Haut oder kleinen Rissen, die sich oft schon vor der Reife einstellen und einen Honigsaft ausschwitzen. Die Feige ist feucht, mastig, nahrhaft (Aristoph. Pax 1170), eine Frucht, die den Jüngling stärkt, den Greis gesund macht und seine Haut einigermaßen vor Runzeln bewahrt. Zartfleischigkeit (lenitas) muß die Aepfel, Süßigkeit die Feigen auszeichnen (Apul. mund. p. 278); die allersüßesten Stücke in der Spitze, die einen Honigsaft ausschwitzen, werden von den Feigenfressern (συκαλίς) und Sperlingen angepickt (Philostr. I. 31), auch von den Bienen angegangen, denen sie je-

doch nur schlechten Honig liefern (Aristot. IX. 27). Solche erscheinen an den Tafeln der Reichen, selbst der Götter (Aristoph. Plut. 1122) und Cäsaren; auch der Arme gönnt sich und seinen Gästen diesen Genuß (Ovid. M. VIII. 674). Hätte er sie nicht selbst, kann er sie kaufen, denn die Bauern bringen sie in Menge nach der Stadt, wo sie, selbst von Hökerinnen verkauft, ziemlich wohlfeil sind. In dem Jahre, wo Metellus den berühmten Triumph hielt, galten 30 Pfd. getrocknete Feigen ein Aß (etwa $3\frac{1}{4}$ Pf.) und eben so viel 10 Pfd. Oel (Pl. XVI. 4). Auch aus diesem Grunde nähren die Gutsbesitzer ihre Sclaven mit Feigen und erlaubt Cato, wenn er die Kost der Feldarbeiter feststellt, die Sätze derselben in deren Reifzeit etwas abzumindern. Der jüdische Landbesitzer verwilligte seinen Knechten und Tagelöhnern Feigen zu pflücken, nur mußten sie auf dem Baume aufrecht stehen und durften sie nicht pflücken, um sie im Sitzen zu verzehren (Reynier, Landw. d. A., S. 130).

Sobald die Feigen zu reifen anfangen, greifen sie sich weich, färben sich allmählich braun (Hor. Ep. 16, 46) und schwitzen, je länger sie hängen, jenen gummiartigen Saft (ficus lippa, Mart. VII. 19), den wir schon erwähnten; in diesem Zustande sind sie, ungeachtet ihnen der Geruch gänzlich abgeht (Pl. XV. 35), unvergleichlich süßes Obst.

Obst zu pflücken, ist Lust (Ovid. Her. IV. 29), Feigen zu pflücken, die größte! (Philostr. I. 31). Da die Reife nicht bei allen zu gleicher Zeit erfolgt, sind die reifen allmählich auszupflücken (Xen. oec. 19) — eine Nothwendigkeit, die bei der jüdischen Zehnterhebung Schwierigkeiten veranlaßte, weil dieselbe durch jeden vorzeitigen Gebrauch geschmälert wurde. Die Reifung erfolgt in sonnigen Lagen, auf nicht zu fettem Boden und bei alten Bäumen zwar ziemlich schnell (Pl. XV. 21), sie läßt sich aber auch außer durch Caprification, noch durch Staubung und Ausstreuung von Gerste oder Hirse mehr, als bei anderen Obstarten, möglich beschleunigen (Pl. XV. 49, 50). In der angegebenen Weise wird der Zweck sicherer erreicht, als durch eine in Oel eingetauchte Eisenspitze, die in das Auge der Frucht eingestochen wird; man thut dies namentlich in Griechenland bei denen, welche frühzeitig reifen und ausgebildet sind, ehe der Feigenbohrer erscheint, bei großen Anlagen jedoch würde man sich damit zu viele Mühe machen und etwas Unausführbares unternehmen.

In Italien macht man die Feigen gern vor der Zeit künstlich reif, weil sie dadurch am Safte verlieren, weniger abfallen, in der Nähe der Städte theurer, auch begehrter sind (Pl. XVI. 21). Den athenischen Gärtnern ist's eine Ehre, dergleichen zum Markte zu bringen, allein die Kunst beeinträchtiget die Güte der Frucht und in Athen hüten sich die Bauern oft, zu gestehen, daß sie caprificirte Feigen darböten (Theophr. caus. II. 13. Athen. III. 8).

Es ist ein Vorzug dieses Obstes, daß es sich unter verschiedentlichen Zubereitungen genießen läßt. Neulich ist man sogar auf den Gedanken gekommen, frische Feigen und Pökelfleisch statt Käse zu essen (Suet. Aug. 76. Pl. XV. 21). Nach einigen Aerzten sollen sie, zu Mittage genossen, Krankheiten verursachen, man weiß aber, daß sie Augustus an jeder Stelle, zu jeder Zeit, auch vor dem Hauptessen, wenn sein Magen begehrte, aß. Sie sind, ohne Gewürz, ein sehr gesundes Obst, das sich im Magen schnell auflöset, sich leicht und unbeschadet anderer Nahrungsmittel verdauet, den Appetit nicht stört (Athen. III. 6), den Leib öffnet, den Harn treibt, auf Schweiß wirkt. Weil aber dadurch leicht Erkältungen veranlaßt werden, hält man sie im Herbste weniger gesund; durch sie veranlaßte Magenbeschwerden dauern nie lange. Sie nähren aber gut und waren daher sonst Athletenkost. Galenus räth, Essig oder Salz, Philotimus, Thymus dazu zu essen, um nicht Leberbeschwerden zu veranlassen. Spätfeigen sind gesunder, als die zeitigen; der Stimme sollen sie nicht zuträglich sein, sie stillen aber den Durst, kühlen die Hitze und daher in jenem Fieber (stegna), welches die Haut zusammenziehet, nicht zu versagen (Pl. XXIII. 63).

Feigen werden in großen Mengen getrocknet und diese Arbeit ist selbst an Festtagen gestattet (Col. II. 23). Dazu sammelt man sie weder unreif noch überreif und schüttet sie an sonnige Stellen, am liebsten auf Rohrgeflechte über Stangen auf Pfählen, von zwei Fuß Höhe, damit die nächtliche Erdausdünstung nicht schädlich einwirken könne. Den ganzen Tag über muß sie die Sonne bescheinen, bei Nacht aber, bei feuchtem und regnerischen Wetter werden sie von oben und den Seiten mit aus Stroh, Riedgras oder Farrenkräutern geflochtenen Schafhürden (cratis pastoralis), in Schoppen (tugurium) mit schrägem Dache geschützt. Trocken nimmt man sie erst ab, wenn sie von

der Mittagssonne noch einmal recht erhitzt sind, thut sie in gut ausgepichte Fässer (orca), deren Boden mit trockenem Fenchel belegt sein muß, tritt sie zusammen, streut dann oben darauf wieder Fenchel, läßt die vollen zuschlagen, verstreichen und an die trockenste Stelle des Vorrathshauses zur Aufbewahrung stellen (Col. XII. 15).

In Campanien breitet man sie auf besondere Horden (crates ficariae) an der Mittagssonne aus, giebt ihnen aber die völlige Trocknung in einem bis zur Backhitze geheizten Backofen, in welchen man sie in einem Korbe, der auf drei Steinen steht, einschiebt und durchbraten läßt. Demnächst legt man sie fest zwischen Feigenblätter in einen irdenen Topf, der alsdann verdeckelt und verpicht wird. Lassen sie sich wegen Nebel und häufigen Regens nicht auf Horden ausbreiten, legt man sie unter Bedachung, einen halben Fuß über der Erde, auf warme Asche, dreht die Schnittstücke, damit auch die Schalen trocknen, herum und hebt dann die Hozeln über einander gelegt in Kistchen oder Schachteln auf. Manche trocknen sie unreif, auf Horden an der Sonne, welche sie des Nachts beistellen (Pall. IV. 10), Andere nehmen sie ohne Unterschied vom Baume, machen die Stiele ab, lassen sie an der Sonne etwas einschrumpfen und thun sie, ehe völlig trocken, in irdene oder steinerne Gefäße, treten sie hierauf, wie bei dem Mehle zu geschehen pflegt, mit gewaschenen Füßen fest und mischen getrockneten Sesam, ägyptischen Anis, Fenchel- und Kümmel-Samen bei. Ist die ganze Masse festgetreten, wird sie zu mäßig großen Klößen, in Carien von länglicher Form, wie Wecken (παλάθη, Lucian. Pras. 7) geformt, die in Feigenblätter gewickelt, mit Binsen- oder Grashalmen umwunden, auf Hürden zum Trocknen gelegt und dann in ausgepichten Gefäßen aufbewahrt werden. Zuweilen wird die geknetete Feigenmasse ohne Weiteres in nicht ausgepichten, irdenen, bauchigen Töpfen in einem Welkofen zum Trocknen eingestellt, die sodann, wenn sie aus der Vorrathskammer zum Gebrauche kommen sollen, zerschlagen werden, weil sich die verhärtete Masse sonst nicht herausbringen läßt. Andere suchen die fettesten frischen Feigen aus, theilen sie mit einem Rohrmesser oder mit den Fingern, lassen sie an der Sonne welken, machen daraus einen Teig, den sie, nach Sitte der Afrikaner und Spanier, zu Sternen, Blumen oder Broten formen, an der Sonne trocknen und endlich in Ge-

fäße legen (Col. XII. 15). Eine besondere Art getrockneter Feigen nennen die Griechen: Proknis (προκνις oder προκνίς). Berühmter sind die großen Trockenfeigen von der Insel Ebusus und bei den Marucinern; die allerbesten haben die Ehre, in Schachteln aufbewahrt zu werden. In Asien, wo man sie in Menge gewinnt, füllt man damit ganze Tonnen (orca), und in der afrikanischen Stadt Ruspina Cade; sie vertreten die Stelle des Brotes und Zubrotes (Pl. XV. 21).

In Attika war es Sitte, welke Feigen in Form von Käsleibchen zu stampfen oder zu pressen (Interpr. ad Aristoph. Pax 575).

Trockne Feigen sind dem Magen, bei rheumatischen Beschwerden dem ganzen Körper schädlich, sie erregen Durst, Hitze, sind aber für Kehle, Hals und Blase, bei Engbrüstigkeit, schwerem Athem, bei Leber-, Nieren- und Milzleiden, bei Fall- und Wassersucht, zur Erweichung des Leibes und in Reconvalescenzen nach langen Krankheiten diensam. Dem Körper geben sie Gedeihen und Stärke und machten darum ehedem die Hauptspeise der Fechter aus, bis der Fechtmeister, Pythagoras, dieselben zuerst an Fleischkost gewöhnte. Mit Kalk oder Salpeter gemischt wirken sie stärker, als allein, auf Zeitigung oder Zertheilung von Geschwüren, reinigen, mit Ysop gekocht, die Brust, dienen wider Schnupfen und alten Husten, mit Wein gegen Schäden am Gesäß und Kinnladen-Anschwellung. Ein Decoct (σικυον) ist dienlich zu Umschlägen in weiblichen Krankheiten; mit Fönumgräk gekocht, sind sie heilsam bei Seitenstechen und Lungenentzündung, mit Raute gegen Bauchgrimmen, mit Erzblüthe (flos aeris) gegen Schenkelgeschwüre, mit Granatäpfeln gegen Geschwüre an den Nägeln, mit Wachs gegen Brand- und Frostschäden, mit Wein gegen Karfunkeln und Wassersucht im Gemisch von Wermuth, Gerstenmehl und etwas Salpeter; mit Salz legt man sie zerrieben bei Scorpionstichen auf. Eine Feige, so fett sie zu haben, ist aufgelegt fast das einzige Mittel gegen Krebsschäden ohne Geschwüre (Pl. XXIII. 64).

In Gegenden, wo man aus Mangel an Wein Feigenessig macht, sammelt man dazu die Feigen ganz reif, noch in den Zeiten des Herbstregens, auch die, welche von selbst abfallen, und läßt sie in großen Töpfen oder Fässern zur Gährung kommen. Ist dieselbe bis zum Essigwerden gediehen, wird die saure Flüs-

ſigkeit ſorgſam geſeihet und in ausgepichte, wohlriechende Ge-
fäße abgefüllt. Solch ein Eſſig iſt ausgezeichnet gut und ſcharf,
wird auch nie trübe oder kahnig, es wäre denn, daß er feucht
ſtände. Die, welche deſſen recht viel haben wollen, miſchen
Waſſer zu und thun von Zeit zu Zeit recht reife, friſche Feigen
nach. Wenn der entſtandene Eſſig recht ſcharf ſchmeckt, wird er
durch Körbchen aus Binſen oder Spart geſeihet, gekocht unter
Abſchäumung alles Unrathes und endlich mit etwas gedörrtem
Salz angethan, damit ſich kein Ungeziefer darin erzeugt (Col.
XII. 17).

II. Nußfrüchte.

1. Der Mandelbaum (amygdalus, ἀμύγδαλη).

Der Mandelbaum (amygdala, ἀμυγδαλεα), im Morgen-
lande heimiſch, wo er, namentlich in Syrien und Paläſtina, wie
im nördlichen Afrika wild wächſt, wird in den Büchern der Ju-
den ſehr frühzeitig erwähnt; in den Zweigen, welche Jakob mit
Platanenſtäben in die Tränkrinnen ſeiner Schafe legte (1. Moſ.
30, 37) nnd in dem grünenden Reiſe Aarons (4. Moſ. 17, 8)
iſt die Mandel als Symbol der Zeugung nicht wohl zu verken-
nen (Bähr Symbolik des moſ. Cult. I. 449). Die den beſten
Erzeugniſſen des Orientes beizählige Frucht war werthgeachtet,
mit Balſam, Honig, Würze, Myrrhen und Datteln als Ehren-
gabe an Joſeph in Aegypten zu erſcheinen (1. Moſ. 43, 11).

Unter den Früchten der altberühmten griechiſchen, auch der
phäakiſchen Pflanzungen wird die Mandel nicht erwähnt, was
zu der Annahme berechtigen kann, daß ſie in Griechenland ſpä-
ter erſt cultivirt wurde, von da aus aber nahm ſie ihren Weg
nach Italien. Darauf weiſet wenigſtens ihr griechiſcher Name,
den die Italer unverändert beibehielten; ſie nannten auch Baum
und Frucht, wie die Attiker, die „griechiſche“, „thaſiſche“ oder
„lange“ Nuß (nux graeca, thasia, longa, Athen. II. 39, 40.
Geop. X. 57). Die Angabe, daß die von Cato erwähnte grie-
chiſche Nuß die Wallnuß ſei, weil nm die Zeit des dritten pu-
niſchen Krieges die Mandel in Italien noch unbekannt war
(Pl. XV. 24), als richtig angenommen, würde die Einführung
ſpät, vielleicht erſt in jenen Zeiten erfolgt ſein, wo Handel oder

Schwert beide Länder in engere Verbindung gesetzt hatte. Der Baum fand hier gedeihlichen Boden, mit Ausnahme des Gebietes von Tusculum, vielleicht auch des kalten Tibur (Mart. IV. 57, 64), wo er sich nur ungern anpflanzen ließ (Pl. XVI. 58), bei Terracina aber sah man, ein Zeichen rascher Verbreitung und guter Pflege, ganze Mandelwälder (Virg. G I. 187). — Gerühmt blieben stets die Mandeln von Naxos (Athen. II. 52), Thasos (Pl. XV. 90. Macrob. S. III. 18. Gell. VII. 16, 5) und Cypern. Letztere sind etwas länger, als die andern, und an der Spitze gekrümmt (Athen. II. 12).

Die Mandel (laced. *μουκηρος*), eine nußartige Frucht (*καρυον*) mit doppelter (Pl. XIII. 17), unbrauchbarer Schale, deren äußere nur etwas dünner ist, als die der Wallnuß, die zweite aber härter als die obere, enthält unterhalb derselben einen verhältnißmäßig breitern und härtern Kern, als die Wallnuß (Pl. XV. 24). Zum Zerbrechen der harten Schale der letzteren braucht man den „Wallnußknacker“ (*καρυοκατακτης*), zum Zerbrechen der Schale der Mandeln, den „Mandelnußknacker“ (*καρυοκατακτης*, *μουκηροβατος*).

Die Anzucht durch Samen und Schößlinge größerer Wurzeln (Pall. II. 15) erfordert durchaus Pflanzschulen und gedüngten, 1½ Fuß tief gegrabenen Boden. Weil der Baum zeitig austreibt, müssen Kerne und Schößlinge im Januar und Februar, in warmen Strichen schon im October und November in die Erde gebracht werden. Zum Auslegen nimmt man große, frische, sichelförmig gestaltete Kerne, die Tags zuvor in Honigwasser einzuquellen sind, weil die Früchte dann süßer schmecken, die Bäume schneller und besser ihr röthliches Laub (Pl. XVI. 34) austreiben; das Wasser darf nicht zu stark gehonigt werden, weil die Beißigkeit (mordacitas) allzuvielen Honigs den Keim vertilget. Nach Mago's Rathe (Pl. XVII. 9) kann man sie auch drei Tage in Mistjauche quellen (fimus liquidus) und dann einen Tag und eine Nacht in Honigwasser (mulsum) stehen lassen, was aber wegen der Rückwirkung der Jauche auf die Süßigkeit der Früchte nicht ohne Bedenken ist. Die Griechen behaupten, daß bunte oder gesprenkelte Mandeln sich erzeugen lassen, wenn man in einem offenen Topfe eine gesunde Nuß aufhebt, darein etwas schreibt, sie dann in Koth und Schweinemist wickelt und auslegt (Pall. II. 15). — Die Nüsse werden

zu je drei in ein Dreieck, das alte Bild der Fruchtbarkeit (Valk. ad Herod. III. 28), wenigstens handbreit von einander und vier Zoll tief gelegt, und zwar in solcher Richtung, daß zwei Seiten dem Favonius zublicken, die scharfe Seite nach unten, weil von da aus der Wurzeltrieb erfolgt. Der Baum, weil er zärtlicher Natur und gewöhnlich schon im Januar blühet (Pl. XVI. 41), bedarf recht warmes Klima, auch warmen, trocknen und harten, selbst steinigen Boden; in fettem und feuchten gehet er aus oder trägt nicht (Pl. XVII. 9); auf Boden von solcher Beschaffenheit müssen auch die Satzmandeln ausgelegt werden, die, weil sie nur eine Wurzel und ein Stämmchen treiben, Erstere auf der festen Sohle nothgedrungen krümmen, Letztere zweigartig ausbreiten (Col. arb. 22).

Wurzelschossen sind zwei Fuß weit, in mittägliche Richtung zu stellen, bei trockner Witterung jeden zehnten Tag zu bewässern und von dem aufsprießenden Unkraute nicht minder sorgfältig, wie Sämlinge, zu befreien. Ihre zarten Nebenzweige müssen im ersten Jahre so, daß der Stamm kahl steht, abgeschnitten, die Blätter auch abgenommen werden, weil dieselben, ungeachtet ihres frühen Austriebes, spät, bei jungen Stämmen allzuspät, zum Abfall kommen (Pl. XVI. 33). Den erforderlichen Schutz gegen Frost und Kälte gewährt man durch Rohrstengel, welche auf einer Seite ihre Knoten vollständig behalten und wie Hutstürzen (pilei) der Feindseligkeit der Luft wehren. Sind sie in der Pflanzschule nach etwa 24 Monaten herangewachsen, mag man sie im Februar, wie Mago will, vom Untergange des Arktur bis zum kürzesten Tage, versetzen, doch kann dies noch im März und bis in Mitte des Monates geschehen (Pl. XVII. 30, 5; 6). Um dieselbe Zeit wird auch die Veredlung vorgenommen und zwar auf eigene Stämme oder auf Pflaumen-, Aprikosen-, Johannisbrot- oder Kastanien-Stämme;

> Phyllis decket die duftigen Zweige mit Blüthen des Frühlings
> Eingefestet der Schal' wohl zerspaltener Schleh';
> Sie verändert das persische Obst in gemischter Umhüllung,
> Und lehrt harte Schal' sein an der Stelle der Haut.
> Streckende Schotfrucht rundet sie ab zur Gestaltung mit Maße
> Und macht wildere Zweig' reich mit süßem Gedüft.
> Trotzige Kästenfrucht zwingt sie, nach entledigter Rauchschal',
> Anzustaunen wie glatt sei das ertragene Obst.
>
> Pall. XIV. 149.

Man setzt sie in Reihen, aber in größere Entfernung als andere Bäume (Pl. XXII. 17); 25 Fuß Weite möchte ausreichend sein (Pall. II. 12). Ausschneidelung, deren Aufgabe vornehmlich in Wegnahme der dichten und dürren Aeste besteht, erfolgt im November und ist so nöthig, wie Schutz gegen Beschädigung des Viehes, in Folge deren die Früchte sich verschlechtern und die süßen zu bittern werden (Pl. XVII. 37, 9). Düngen und Umgraben ist nützlich; es geschehe zu der Zeit, wo die Frucht schon der Reife zuwächst (Pl. XVI. 41), nie in der Blüthe, denn dieselbe fällt dadurch ab (Pl. XVII. 39. Pall. II. 12). Dieselbe ist leuchtend in Purpur (Lus. Priap. 51, 13), duftig, und gewährt den Bienen, die sie gern besuchen, frühzeitige, gute Nahrung (Col. IX. 4, 3), soll ihnen aber nach Varro Durchlauf verursachen (Pl. XXI. 42). Nach der Beschaffenheit oder dem Verlaufe derselben weissaget der Landmann den Ertrag der Felder und Bäume (Theophylact. Probl. nat. 17. Philo vit. Mos. 2).

> Drum betrachte genau, wann der Mandelbaum in den Wäldern
> Häufig in Blüthe sich hüllt und duftende Zweige herabsenkt;
> Siegt an Menge die Frucht, dann erfolgt auch reiches Getreide,
> Und viel Arbeit kommt mit vielem Schweiße dem Drescher;
> Aber strotzt von des Laubes umwucherndem Schwall' die Beschattung,
> Dann wird umsonst der Halm, an Spreu nur ergiebig, zerdroschen.
>
> Virg. G. I. 187.

Der Mandelbaum hat seine Empfängniß im Winter, mit Aufgang des Adler; er blühet, der Erste von Allen, setzt, wie die mariscischen Feigen, die meisten Früchte in den unteren Zweigen (Varr. I. 6) und reift dieselben schon im März (Pl. XVI. 41). Er trägt, wie die Palme, Feige und Eiche im Alter am besten (Pl. XVI. 50. Pall. II. 12), wird aber selten alt, läßt auch seine Früchte leicht vor der Reife (Pl. XVI. 45), besonders bei Südwind mit Nebel fallen (id. XVII. 2). Solchen, die nicht tragen wollen, bohre man den Stamm oder die Wurzel an, stecke in das Loch einen Pflock von Robur- (Pl. XVII. 43) oder Kienholz oder einen Kieselstein, schütte Asche und Erde darüber und lasse dasselbe durch die Schale wieder zuwachsen (Pall. II. 12. Col. V. 10). — Wo in kalten Strichen Reif und Eis Besorgniß erregt, lege man vor der Blüthe die Wurzeln bloß und fülle ganz kleine weiße Steine mit Sand um sie her, entferne aber dieselben wieder, wenn die Knospen zu kommen

scheinen. Die Früchte veredeln sich, wenn man die Wurzeln einige Tage vor der Blüthe aufhackt und mit lauem Wasser fortgesetzt begießet (Pall. II. 15).

Es giebt mehrere Arten; die Unterschiede zeigen sich in der stärkern oder schwächern, in der rauhern oder glattern Schale (Pl. XV. 24) und in dem süßen oder bittern Geschmacke. Die bittern Mandeln lassen sich zu süßen umwandeln, wenn der untere Theil des Stammes umgraben, angebohrt, die aus den Löchern abfließende Feuchtigkeit abgewischt (Pl. XVII. 43), oder drei Fuß von dem Stamme ein Loch zur Auffammlung des abträufenden schädlichen Saftes gemacht oder in das Bohrloch ein mit Honig bestrichener Pflock gesteckt oder Schweinemist um die Wurzel gelegt wird (Pall. II. 15). Verändert sich die süße Mandel von selbst zur bittern oder diese zu jener, so ist dies ein Schreckenszeichen (Pl. XVII. 38).

Mandeln geben ihre Reife zur Lese zu erkennen, wenn die Schale berstet; solche halten sich ohne menschliches Zuthun lange. Will sich dieselbe nicht lösen, bedecke man sie mit Spreu; zur Entschalung in Meerwasser gewaschen, nehmen sie eine weiße Farbe und etwas salzigen Geschmack an, halten sich aber lange (Pall. II. 15).

Der Gebrauch der Mandeln ist mannichfach; man ißt sie, zumeist die süßen, frisch oder gedörrt, sie fordern aber, wie die Nüsse, gute Zähne (Theocr. IX. 21); der Koch giebt Speisen dadurch größern Wohlgeschmack, benutzt sie zur Spickung der Hasen (Apic. VIII. 8), auch an Saucen gebratener Vögel (id. VI. 5; VII. 5) und dergl. Frisch genossene süße Mandeln blähen, treiben den Harn; die heilkräftigeren bittern werden an Wein gethan, erregen Schlaf und Appetit, treiben Harn und Monatsfluß, stillen mit Amylum und Münze das Blut, heilen Schlaf- und Fallsucht und, zur Kopfsalbe verwendet, Epinyktiden; — mit altem Wein faule Schäden, mit Honig Hundebiß und Kleikrätze im Gesicht —, mit Wasser Leber- und Nierenschmerzen, — mit Sect Steinbeschwerden und schweren Harn; mit Wassermeth zerrieben, reinigen sie die Haut. Als Latwerge der Leber zuträglich, helfen mit etwas Salbe angemachte Pillen von der Größe einer Haselnuß gegen Kolik und Husten. Kein Trinker wird berauscht, wenn er zuvor 5—6 Stück dergleichen genießet (Athen. II. 12);

die Füchse müssen davon sterben, wenn ihnen das Wasser zum Trinken hernach fehlt (Pl. XXIII. 75).

Der bittere Mandelbaum schwitzt stark Gummi aus (Pl. XI. 7), das zwar besser als das der Kirsch- und Pflaumenbäume, aber schlechter ist als das des ägyptischen Stachelstrauches (Pl. XIII. 20). Ein Decoct seiner Wurzeln verschönert die Gesichtshaut und giebt ihr frischere Farben (Pl. XXIII. 75). Die Nüsse mit Honig versetzt, dienen zur Verfälschung des Styrax (Pl. XII. 55).

Aus Mandeln, besonders aus bittern, bereitet man Oel (ol. amygdalinum), Metopium genannt, in Aegypten von vorzüglicher Güte (Pl. XIII. 2). Zu dem Ende werden sie zuvor gereinigt, getrocknet, mit einer hölzernen Keule gestoßen, dann zu Kuchen geformt, mit Wasser befeuchtet, wieder gestoßen und endlich gepreßt (Pl. XV. 7). Dieses Oel, von medicinischer Kraft, schmeidigt, wie die Mandel selbst, den Leib (Cels. V. 6), entrunzelt die Haut, giebt ihr Glanz und Schönheit, vertreibt mit Honig Gesichtsfinnen, mit Rosenöl, Honig und Sprossen der Granate Ohrenschäden, Schwerhörigkeit, Ohrenklingen, Ohrenbrausen, Ohrenwürmer, auch Kopf- und Augenschmerz; mit Wachs Blutschwären und Sonnenbrand, mit Wein nässige Geschwüre und Kleikrätze; mit Melilot Auswüchse am Gesäß; als lautere Kopfsalbe erregt es Schlaf (Pl. XXIII. 42. Diosc. I. 39).

2. Die Wallnuß (nux juglans, *καρυον βασιλικον*).

Der Nußarten giebt es viele, namentlich in Asien, den Inseln des arabischen Meerbusens, in Panchäa, wo sie von den Einwohnern in Menge verspeiset werden (Diod. S. V. 43). Um den See Gennesar (Joseph. B. j. III. 10, 8) und in den Berggegenden von Amasia wachsen Trauben, Birnen, Aepfel und Nüsse in solchem Ueberfluß in den Wäldern, daß die, welche Holz holen, das ganze Jahr hindurch reichlich Früchte pflücken können, indem einige theils noch an den Bäumen hängend, andere in dem außerordentlich dichten Lager des herabgefallenen Laubes gefunden werden. Die Nußpflanzungen (nuceta) des Pontus sind berühmt (Stat. Sylv. I. 6, 12). In der an Oelbäumen reichen Gegend von Sinope wächst die Bergnuß (*ὀροκαρυον*), aus deren Holze Tische geschnitten werden (Strab. XII. 3). Die hier in Rede stehende Art heißt auch „Jupiters-Eichel" (Jovis glans, Varr. L. L. IV. 21. Isid. Orig. XVII. 7. Serv. ad Virg. Ecl.

VII. 30 — Διος βαλανος), die „große" (Pl. XV. 7. Pall. XIV. 161), die „persische" (Galen. de al. f. II. 28. Diosc. I. 178) oder die „königliche" Nuß (basilicon), weil sie von Königen aus Persien nach Europa eingeführt wurde (Pl. XV. 24), später, nachdem dieser vielleicht nur eine Varietät bezeichnende Name abkam, schlechthin „Nuß" (Virg. G. II. 67. Geop. X. 73. Galen. al. fac. 2). Nach Griechenland scheint der Baum nicht vor Alexander gekommen zu sein, denn Theophrast (H. pl. III. 7. caus. pl. IV. 2) kennt nur auf Handelswegen eingeführte Nüsse; zu Dioscorides Zeit war der Baum hier allgemein heimisch und unter Tiberius in Italien angebaut. Keine der nachfolgenden Nußarten genießt die Achtung der Mandel (Pl. XV. 24).

Der Wallnußbaum, ein Wasserfeind (Pl. XVI. 30), wird nicht leicht auf Bergen gefunden (Pl. XVI. 29), liebt aber Anhöhen, kalte (Joseph. b. j. III. 10, 8) und steinige Stellen und gedeihet in gemäßigten Strichen, wenn ihm Feuchtigkeit nicht fehlet (Pall. II. 15). Er wird lieber an Landstraßen (Ovid. Nux 1), als in Gärten angepflanzt, denn er macht das Erdreich rings umher unfruchtbar (Varr. I. 16, 6) und sein Schatten ist wie der der Pinien, der Roth- und Weißtannen allen Gewächsen (Pl. XVII. 18), besonders Weinstöcken (Pl. XVII. 37, 10) verderblich, als Nachbar selbst der Eiche tödtlich (Pl. XXIV. 1); dem menschlichen Haupte erregt er Betäubung oder Schmerz. Dieselbe Wirkung haben die starkriechenden Blätter und, obschon in geringerem Grade, die Nüsse, unter die Speisen gethan; die Griechen nennen ihn (Pl. XV. 24) deswegen: „Taumelbaum" (καρυον). Neben angedeuteter Ableitung des griechischen Namens läuft indeß noch eine andere, auf der Sage beruhende, daß Karya, die Tochter eines lakonischen Königs, in einen Wallnußbaum verwandelt worden sei.

Die Fortpflanzung geschieht ausschließlich (Pl. XVII. 10) durch Nüsse, die, abgefallen, oft von selbst aufgehen (Ovid. Nux 59). Die Aussaat erfolgt vor den Kalenden oder zwischen den Nonen und Iden des März (Col. V. 10. Pl. XVII. 30, 6. Pall. III. 25), in derselben Weise, wie bei Mandeln, in Saatschulen; im Januar oder Februar werden sie Tags vorher in bloßem Wasser eingequellt, im November aber zur Verflüchtigung des ihnen eigenthümlichen schädlichen Saftes etwas an der Sonne getrocknet. Man lege sie verkehrt, die runde Seite in die Erde,

die Spitze erdwärts (Pl. XVII. 11), unter jede einen Stein oder eine Scherbe, damit sie nicht eine einfache, sondern getheilte Wurzeln treiben (Col. arb. 22). Soll die gewöhnliche Sorte in die edle tarentinische verwandelt werden, stecke man nur den von der herben Schale (nucis caro) befreiten Kern (nucleus), wickele ihn aber, zum Schutze gegen Ameisen, in Wolle (Pall. II. 15) oder in frische Wein- oder Platanen-Blätter, wodurch, was auch bei den Mandeln der Fall, bei hinzutretender Düngung mit Asche sich die hartschalige Art in die weichschalige umändert (Geop. X. 65).

Die Stämme gedeihen bei öfterer Versetzung recht gut, doch dürfen dabei die Wurzeln nicht, wie die anderer Bäume, verschnitten werden; man bestreicht sie mit Rindviehmist, bestreut aber in Vorsicht, daß dieselben nicht durch die Mistwärme versengen, die Grube mit Asche; in Folge dessen tragen sie, wie so behandelte Mandeln, gedrungenere Früchte in dünnerer Schale (Pall. II. 15).

Nach Angabe mehrerer Gärtner lassen sich Wallnüsse am besten auf Wallnüsse, auch auf Pflaumen, besonders aber auf Erdbeerbäume veredeln (Pall. II. 15).

> Arbutuszweige nimmt ein der Schatten der Nüsse, der großen,
> Und erträget die Frucht sicher in doppelter Schal'.
>
> Pall. XIV. 161.

Die Pfropfreiser wachsen auf jeder Art Stämme schwer an, schlagen aber an und darum möge sich Niemand von desfallsigen Versuchen abschrecken lassen. Sicherer Erfolge wegen hat man auch Wurzelpfropfung bei 2—3jährigen Stämmchen vorgenommen, die erst ausgehoben und nach vollzogener Veredlung wieder eingesetzt wurden (Geop. X. 65).

Der Baum erfreut sich, in Gemäßheit seiner Größe, tiefer Pflanzlöcher, und verlangt wegen seiner schädlichen Traufe bedeutende Zwischenräume. Soll der Stamm unter dem verderblichen Einflusse des höhern Alters nicht hohl werden, ist er von Zeit zu Zeit zu umgraben; ist er schon hohl geworden, haue man von seiner Spitze bis zum Fuße eine Reife, durch welche Luft und Sonne eindringen und das in Fäulniß übergetretene Holz wieder erhärten kann. Entstehen Verhärtungen und Verknotungen, mache man zur Ableitung der schlechten Säfte rings durch die Rinde einen Einschnitt, oder schneide die Wurzelspitzen ab oder durch-

bohre die Wurzel und stecke in das Loch einen Pflock von Buchsbaumholz. — Wegen seines vielen Laubes wird er zur Abhaltung des Windes zwar in die Weingärten gepflanzt, allenthalben aber im Alter öfters von Stürmen, besonders vom Eurus (Juven. XI. 119) umgebrochen; durch Abhieb der Zweige entledigt man ihn der oberen gefährlichen Zweiglast (Pl. XVI. 56).

Der Wallnußbaum setzt, wie die Hasel, Kastanie und Mandel, zu gleicher Zeit Knospen und Blüthen (Pl. XVI. 40. Macrob. II. 14. Virg. G. I. 190); an den unteren Aesten trägt er gewöhnlich mehr Früchte, als an den oberen (Pl. XVI. 49).

Es giebt verschiedene Sorten; zu den besten gehört die persische oder basilidische, die euböische, griechische, cyprische (Athen. II. 3), albanische und die tarentinische; von letzterer hat man eine Sorte mit harter, eine andere mit weicher Schale (*καρυον λοπιμον*) von Rundform, welche durch den Kern gesprengt wird; letztere heißt deswegen auch (Butter-) Weichnuß (mollusca). Alle haben gleiche Cultur (Pl. XV. 24).

Die äußere, grüne, quetschbare (Philostr. I. 31) Schale (culeola) färbt die Hände und Anderes schwarz wie Nacht (nox), von welcher die Nuß (nux) ihren Namen auch haben soll (Varr. L. L. IV. 21). Die abgekochte Brühe braucht man zum Färben des Holzes (Pl. XVI. 74, 3) und der Wolle, ganz junge Nüsse zum Färben der Haare (Pl. XV. 24). Die Aerzte verordnen Nüsse wider Flechten und Ruhr (Pl. XXIII. 77). Die harte Schale brennt; man weiß, daß der Tyrann Dionysius, in derselben Furcht vor dem Scherer (tonsor), wie der Cäsar Commodus, sich von seinen Töchtern den Bart mit glühenden Wallnußschalen (juglandium putamen) absengen ließ (Cic. Tusc. V. 20, 58) und daß sie zum Ausbrennen hohler Zähne gebraucht werden. Die Asche davon, in Oel und Wein gerieben, dient als Salbe zur Nährung der Kopfhaut kleiner Kinder und gegen Glatzen (Pl. XXIII. 77). Verkohlte Nußkerne werden verschiedenen äußerlichen Heilmitteln zugethan (Diosc. I. 178).

Nußbaumholz, eins der besten Hölzer, ist verschiedentlich nutzbar. Im abnehmenden Monde, Nachmittags, bei schweigendem Südwinde, nach eingetretener Reife der Früchte gehauen, empfahl es schon Cato zum Bauen (Pl. XVI. 73); es läßt sich zu Balken verarbeiten, die sich zwar biegen, aber das Eigenthümliche haben, daß sie, wenn sie brechen wollen, vorher ein Geräusch von

sich geben und, wie zu Antandrus geschah, die Anwesenden zur Flucht auffordern. Weil es spät erst altert und fault (Pl. XVI. 76), ist es auch zu Wasserbauten und seiner Zähigkeit wegen zu Pressen zu benutzen (Pl. XVI. 77, 73).

Wie ein gewesener Consul erzählte, giebt es Bäume, welche jährlich zweimal tragen (Pl. XV. 22). Die gewöhnliche Reifzeit ist der spätere Herbst und das Zeichen völliger Reife, wenn sich die grüne Schale löset (Pl. XVI. 42); früher darf man nicht an das Abernten gehen (Pall. II. 15). Kein anderer Baum wird der Frucht wegen also gemißhandelt; Kirschen, Birnen und Trauben werden abgepflückt, Nüsse abgeknüttelt oder unbarmherzig mit Stangen abgeschlagen. Laub und Aeste leiden dadurch entsetzlich und rechtfertigen die Selbstklage des Baumes über sein Mißgeschick, welche der Dichter an seiner Stelle ausspricht (Ovid. Nux 30). Gier nach dem durch Zwischenhäute viertheiligen Kerne (Pl. XV. 24, 34) von fettigem Geschmacke (id. XV. 33) treibt dazu; derselbe, obwohl weniger nahrhaft (Athen. II. 13, und geachtet als der anderer Nüsse (Pl. XV. 24) ist gerade frisch am lieblichsten (Varr. I. 67. Pl. XXIII. 77) und dem Magen zuträglicher (Diosc. I. 178) als durch Alter trocken und ölig geworden (Pl. XV. 24). Alte Nüsse sind ziemlich nahrhaft (Cels. II. 18), schwer zu verdauen, dem Magen schädlich, bei Husten zu vermeiden, Galle erzeugend, Kopfweh verursachend; als Zuthat zu Speisen greifen sie weniger heftig an, dienen auch als Würze der Brühen, als Spicke des Hasenbratens (Apic. VIII. 8). Weil sie Schleim abführen, befördern sie Stuhlzwang und Leibesöffnung, — nüchtern genossen, Erbrechen und Dämpfung von Giften, besonders toller Hunde; mit Feigen und Raute geben sie ein Vorbeugungsmittel gegen Gift und vertreiben in größerer Menge Bandwürmer (Diosc. I. 178). Sie wirken Zwiebeln entgegen und verleihen denselben milderen Geschmack. Mit etwas Honig legt man sie, wie auch die Blätter, bei Ohrenentzündungen, Leiden der Milchbrüste und Gliederverrenkungen auf, mit Honig, Zwiebeln und Salz auf Hunde- und Menschenbisse; sehr alte Nüsse heilen Brand, hitzige Geschwüre und unterlaufene Schäden. In dem Gemache des Königs Mithridates fand Cn. Pompejus folgendes geschriebene Recept wider Gegengifte: Zwei trockne Nüsse, zwei Feigen, 24 Rau-

tenblätter und etwas Salz nüchtern genommen, bewahrt den Tag über gegen jedes Gift (Pl. XXIII. 77).

Nüsse werden bei Gastgeboten zum Nachtische genossen und von Weinhändlern, gewöhnlich mit Käse, Gästen und Käufern vorgesetzt, um deren Zungengefühl abzuändern (Geop. VII. 7), an den Circusspielen unter das Volk ausgeworfen, an den Saturnalien von den Dörflern an die Städter, von den Städtern an die Städter verschenkt (Mart. VII. 91) und heißen daher: saturnalitische (Mart. V. 30; VII. 91); sie erscheinen unter den Missilien und sind ein Spiel für die Kinder (Mart. V. 84. Senec. ir. I. 12. Suet. Aug. 83), der Aermere bedient sich derselben bei Würfel- oder anderen Glücksspielen an der Stelle der Münze (Mart. IV. 66; XIV. 1, 16) — und werden am Ceresfeste gebraucht. Der Cäsar Verus fütterte sein Leibpferd mit Nußkernen (Capitol. Ver. 6). Um sie möglichst lange frisch zu erhalten, werden sie in Sand (Varr. I. 59), Spreu, trockne Wallnußblätter, in Kasten von Wallnußholz oder zwischen Küchenzwiebeln, denen sie die Schärfe benehmen, aufbewahrt. Martialis versichert, daß frische, nur von der Umhüllung befreite, in Honig versenkte Nüsse nach Jahr und Tag noch wie erst abgenommen gewesen seien; der Honig habe sich heilkräftig, und ein Trank davon Adern und Hals dienlich erwiesen (Pall. II. 15). Gestampft und gepreßt liefern sie (Diosc. I. 178), wie seit lange den Persern, das Nußöl (ol. carynicium), von mattem Geschmacke und unangenehmem Geruche, aber brauchbar gegen Harthörigkeit, Glatzen und Kopfweh (Pl. XV. 7). Dasselbe muß stets von den besten Nüssen gemacht werden; hat nur Eine eine faule Stelle, verdirbt das Ganze (Pl. XXIII. 45).

Die auf Fruchtbarkeit zielende Bedeutung der Mandel ist auch auf die Wallnuß übergegangen. Daß sie dem Hymenäus geweihet, die Gefährtin hochzeitlicher, fescennischer Lieder ist und bei Vermählungen von dem Bräutigam oder von Knaben der Braut hingestreuet und lärmend aufgelesen wird (Virg. E. VIII. 30. Catull. LXI. 128), deutet ein Verzichten auf die Spiele der Jugend (Pers. I. 10) oder auf die zweifache, den Kern umgebende Schale, welche auf die durch eben so viele Häute im Mutterleibe gedeckte Frucht hinzielt. Diese Erklärung wird von einem Gelehrten wahrscheinlicher gefunden, als die, daß man sich derselben bei solchen Feierlichkeiten bediene, weil durch das Aus-

streuen Geräusch entstehe (Pl. XV. 24), welches eine glückliche, der Ehe Segen verheißende Vorbedeutung (tripudium solistimum) sei, die Braut schütze, Widriges zu hören und das jungfräuliche Sträuben derselben in der Brautkammer übertöne (Theocr. XVIII. 8. Long. IV. 27). Servius erklärt diesen Gebrauch (— sparge marite nuces! —) dadurch, daß die Hochzeit unter Jupiters Schutze, unter dessen Obwaltung, wie der Name erweise, der Nußbaum stehe, gefeiert und die Braut eine Ehefrau werden solle, wie Juno. — Auch die Athener pflegten neuen Hausgenossen wie eintretenden Knechten, überhaupt Allen, denen man glücklichen Anfang wünschte, sonderlich dem Bräutigam und der Braut am Herde Naschwerk, Gebackenes, Datteln, Feigen und Nüsse zum Willkommen und als Vorzeichen künftigen Ueberflusses und Segens im Hause auszustreuen (καταχυσματα).

3. Die Haselnuß (corylus, nux avellana).

Die kleine Nuß (λεπτοκαρυον) erscheint theils wild, theils in Gärten, in Zäunen und Laubwäldern, besonders an Bergen, nicht als Baum, sondern als Strauch, mit langen, dicken Stangen, die sich um so stärker bebuschen und reichlicher tragen, wenn sie von Zeit zu Zeit abgehauen werden (Pl. XVI. 52). Sie wachsen dann so dicht, daß sie als Verstecke dienen (Ovid. Fast. II. 587), und streifende Ziegen aufhalten (Virg. Ecl. I. 14); in dem Schutze ihrer breiten Blätter verbergen sich die Hirten zur Mittagsruhe (Virg. Ecl. V. 3) und ergötzen sich an ihren Früchten (Virg. Ecl. V. 21), die auch Vögel gern aufsuchen, und abgefallen eine beachtenswerthe Spätnahrung für weidende Schweine abgeben (Col. VII. 9). Man unterscheidet zwei Arten: zahme und wilde; beide haben gesägte Blätter, wie die Erle, tragen auch beide gleich gut. Pflanzt man wilde Stämme in Gärten, nehmen sie die Eigenschaft der zahmen an (Theophr. III. 15).

Die besseren, langen Sorten (Lus. Priap. 51, 2) oder die Bartnüsse (κ. μοστηνα, πραινεστινα), sind nach Athenäus drei- und viermal so groß, wie die andern. Die Lacedämonier bauen eine große Sorte, die Tenier auf der cykladischen Insel Tenos, eine kleinere, aber sehr süße. Jene langen, mit etwas gekrümmter Spitze, heißen, weil aus Pontus nach Vorderasien gekommen, pontische, von Herakleа herakleotische Nüsse (Galen. de al. fac. II. 28. Theophr. H. pl. III. 15), in Italien jedoch ist im

Laufe der Jahre dieser alte Name dem der Avellanen, von der durch ihre Aepfel und Kastanien bekannten Stadt (Virg. Aen. VIII. 740) Avella in Campanien, ihrer zweiten Heimath, gewichen (Pl. XV. 24). Hier wachsen sie in Menge (Serv. ad Virg. G. II. 65), in Tarent und Präneste in Latium von besonderer Güte; sie heißen darum auch tarentinische und pränestinische Nüsse (Col. V. 10, 14. Pl. XII. 21).

Die Früchte der Haseln, entweder lang- oder rundgestaltet, sind nicht wie die großen und andern Nüsse in eine in 2 hohle Hälften theilbare Schale verschlossen, sondern Schale und Kern besteht aus Einem Kern und der Keim sitzt in der Mitte der mit einer weichen Hülle umgebenen Frucht (Pl. XV. 24). Die eigentliche Gartennuß ist im Innern etwas weißer (Theophr. II. pl. III. 15). In der Nähe der Stadt sollten Avellanen in keinem Garten (Cat. 9, 2), Haseln aber in jedem Weinberge, wenigstens in der Nähe der Stöcke, fehlen, weil sie dieselben mit ihrem dichten Buschwerke (coryletum) betrübt und traurig machen (Col. V. 10, 14. Pl. XVII. 37, 10).

Die Hasel läßt sich am besten durch Wurzeltriebe (planta), abgerissene Fußreiser (Pall. III. 15. Pl. XVII. 13), nach Cato auch durch Absenker (Cat. 51, 133. Pl. XVII. 21. Geop. X. 3), die vom 1. März bis in die Mitte des Monats zu versetzen sind (Pl. XVII. 30, 6), vermehren. Soll die Fortzucht durch Nüsse geschehen, so gräbt man eine Grube, füllt sie einen halben Fuß mit feiner Erde und setzt einen Sproß der Ferulstaude hinein; ist dieselbe herangewachsen, so wird sie gespalten und in ihr Mark eine Nuß ohne Schale, im Februar, Anfang März bis Ende April, gesteckt und dann mit Erde bedeckt; in gleicher Weise lassen sich auch die Mandeln behandeln (Col. V. 10, 14; arb. 22). Sie freuen sich eines magern, feuchten, kalten und sandigen Bodens (Pall. III. 25, 31) und tragen an feuchten Stellen am besten (Theophr. H. pl. III. 15). Die Schale der Staude ist glatt, dünn, eigenthümlich weiß gefleckt, ihr Holz biegsam und so zäh (Ovid. M. X. 92), daß man aus den geschälten dünnen Zweigen und aus den geschleißten dickeren Wurzeln Körbe flicht (Theophr. l. l.). Man braucht die Stäbe zu Hochzeitfackeln (Pl. XVI. 29), Rebenpfählen (Pl. XVII. 34), auch zu Lanzenschaften, die aber „der Esche Gewicht" nicht erreichen (Pl. XVII. 87).

Die Reife tritt in warmen Lagen um die Nonen des Juli ein (Pall. III. 15), und so zeitige Nüsse mögen es sein, welche die virgilische Tänzerin anpreiset. Sie lassen sich frisch und geröstet genießen, gehören, wie Mandeln u. A., zu dem Knupperzeuge (τραγημα, dah. d. Franz. dragées) des Nachtisches, lassen sich wie Wallnüsse aufbewahren (Virg. Cop. 19. Pl. XV. 19), sind schwer verdaulich, verursachen Kopfweh, Magenbeschwerde und tragen zum Fettwerden über Erwarten, mehr noch als Wallnüsse, bei (Galen. al. f. II. 28). Geröstet heilen sie Schnupfen, gerieben und in Honigwasser oder Sect, wenn's geht, mit einigen Pfefferkörnern getrunken, alten Husten (Pl. XXIII. 78); verkohlt und mit Bärenfett gemischt, befördern sie das Ausschlagen ausgefallener Haare. Die verkohlte Schale (κελυφος) mit Oel zusammen an den Vorderkopf der Kinder eingerieben, macht die blaue Iris schwarz. — Weil sie ein Verwahrmittel gegen Vergiftungen sind, werden sie, wie andere Nußarten, Lupinen und Citrusäpfel, bei den Gastmahlen als Vorkost gereichet (Isidor. Orig. I. 17).

Die Haseln haben außer den Nüssen noch eine andere, eigenthümliche Frucht, nämlich gedrungene Kätzchen (juli, ἰουλοι), die man aber zu nichts brauchen kann (Pl. XVI. 51. Theophr. III. 15).

4. Die Kastanie (castanea).

Auch die Kastanie rechnet man zu den Nüssen; es würde passender sein, sie Eicheln zu nennen (Pl. XV. 25), weil sie der Wirkung nach den eßbaren Früchten der Eichbäume ähnlich sind und ihre zwischen Schale und Fleisch liegenden Häute zusammenziehende Eigenschaften haben (Diosc. I. 145). Sie führt verschiedene Namen; den oben angegebenen verlieh ihnen Castana oder Castanna in Thessalien, woher sie gekommen sein sollen, die Griechen nennen sie von Sardes, ihrer ursprünglichen Heimath, sardische Eicheln, euböische (Athen. II. 43) oder auch herakleotische Nüsse von Heraklea in Bithynien, nach ihrer Veredlung Jupiters- oder Götter-Eicheln (Pl. XV. 25. Virg. Ecl. II. 52), Eicheln der Amaryllis (Ovid. A. A. II. 267; III. 183), Schälnüsse (λοπιμον) oder Pelznüsse (μοτον, Diosc. I. 145). Die Frucht ist mit einer stachligen (Pl. XVI. 7. Virg. Ecl. VII. 53), lederartigen (corium), igelähnlich rauhen Schale (Pl. XV. 34,

XVII. 25), die auch schlechthin „Igel" (echinus) heißt (Pall. XIV. 155), und bei den geringern Sorten sogar bis in den Kern dringt, umkleidet; man findet oft drei Stück Früchte in Einer Hülse; die Haut, welche zwischen Schale und Kern liegt, verschlechtert, wie bei den Nüssen, den Geschmack und muß um deswillen abgenommen werden (Pl. XV. 25). Die Igelschale platzt im October und November von selbst (Virg. Ecl. I. 82).

Auch Kastaniennüsse so viel, wenn im warmen November
Reif an der Sonne sie platzen aus grüngestachelter Schale.

Calpurn. II. 82.

Man unterscheidet mehrere Arten: Die tarentinischen, von vorzüglichster Güte, den neapolitanischen (Mart. V. 79) an die Seite zu setzen, sind flach, schwer zu schälen, aber doch ohne sonderliche Mühe zum Verspeisen zu bereiten; die eichelförmigen (balanites) sind runder, leichter zu schälen und wachsen von selbst; die salernianischen sind rein und flach, die corellianischen und eterejianischen besser, ihre rothe Schale aber stellt sie über die dreikantigen, gemeinen schwarzen, welche auch Kochkastanien (coctiva) heißen. Die geringen Sorten macht die rauhe Schale, die sich bis in den Kern zieht (Virg. Ecl. VII. 53), fast nur zum Futter für Schweine (Pl. XV. 25) und Siebenschläfer (glires) nutzbar.

Der Baum gedeihet nicht gut um Rom (Pl. XVI. 58); er verlangt leichte, lockere, doch nicht sandige, am liebsten feuchte und kiesige Erde, namentlich Pull- oder Carfunkelerde; feuchten Sand und aufgelöseten Tuff versagt er nicht; grober Sand, Röthelerde, Kreide und recht fruchtbare Böden sind nicht für ihn. Nördlicher Hügel, schattiger, kalter und abhängiger Stellen, sofern nur der Boden nicht bindend oder röthelnd, erfreut er sich (Col. IV. 33. Pl. XVII. 34). Er ist ein Wasserfeind (Pl. XVI. 30), kommt aber in Gebirgen und Thälern fort (Pl. XVI. 29) und ist einer der ersten, welche ausschlagen (Pl. XVI. 40).

Celsus schließt daraus, daß, weil die Kastanien um Neapel so vorzüglich gedeihen, dasselbe in Afrika der Fall sei, fügt jedoch in Uebereinstimmung mit den meisten Schriftstellern hinzu, daß sie auch an kühlen Stellen angepflanzt werden könnten. J. Attikus sagt, sie gediehen vorzüglich an kühlen Abhängen; die Quintiller weisen ihnen kühle Höhen an, fügen aber hinzu, man müsse, wenn man sie in die Ebene pflanze, einen magern, sandigen Ort

wählen und in der Nähe von Flüssen schlammige Stellen vermeiden (Mart. IV. 6, 6).

Die gewöhnlichste, aber nicht, wie irrig behauptet wird (Pl. XVII. 10), die einzige Art der Fortpflanzung geschieht durch den Samen, oft ohne alle Menschenmühe, denn er fällt aus seiner berstenden Stachelschale (Pl. XVI. 7) und wird von der unter dem Baume gelockerten Erde freiwillig aufgenommen (Pl. XVII. 34. Virg. G. II. 15). Von selbst aufgewachsene Bäumchen kommen versetzt so schlecht an, daß man oft zwei Jahre über den Erfolg ungewiß bleibt. Man thut sicherlich besser, den Samen im November, December oder Januar auf trocknes, 2½' tief durchkarstetes Land, in Furchen von 9" Breite und Tiefe, in einer Entfernung von einem halben bis einem Fuße in Reihen, die 5' weit von einander abstehen, auszulegen. Als Saatkastanien wähle man frische, reife und recht große Stücke, weil andere minder gut aufgehen; sie kommen entweder einzeln (Col. IV. 33) oder zu fünf und fünf bei einander zu liegen (Pl. XVII. 34); ihre Plätze sind, ehe das Land geebnet wird, mit kurzen Rohrstäben, zur Vorsicht beim Jäten und Hacken zu bezeichnen. Im November ausgelegte Kastanien kommen leicht an; wird aber die Aussaat bis in den Februar verschoben, müssen die Früchte, damit sie nicht verderben, an einem trocknen Orte in Haufen gelegt und mit Sand bedeckt werden; nach 30 Tagen entfernt man den Sand und legt sie in kaltes Wasser, in welchem die gesunden untersinken die kranken aber oben schwimmen. Jene werden demnächst wieder auf einen Haufen gelegt, mit Sand bedeckt und nach 30 Tagen wieder in der bezeichneten Weise erprobt. Dies wiederholt man zum dritten Male und säet dann die gesunden (Pall. XII. 7, 17) lieber in Gruppen als einzeln, weil manche bei Trockniß verdorrt, bei Nässe verfault, von Mäusen und Maulwürfen angegangen oder sonst von Unfällen betroffen wird und dann Fehlstellen entstehen. Die aufgelaufenen Sämlinge werden alsbald unterrankt, nach dem 2. Jahre auf eine Entfernung von 2 Fuß versetzt, so oft wie Rebanlagen umgraben und im zweiten und dritten Jahre vor dem Knospentriebe unter Schnitt genommen, damit sie gerade und schneller in die Höhe gehen. Von da ab erhalten sie sich selbst und ersticken durch ihren Schatten räuberische Aeste. Nach

dem siebenten Jahre kann der Behieb (caesura) erfolgen und jedes fünfte Jahr wiederholt werden (Col. IV. 33).

Das Kastanienholz ist zu Obst- und Weinpfählen stark im Verbrauche und wohlgeeignet, denn es läßt sich leicht behandeln, widerstehet der Fäulniß ziemlich lange (Pl. XVI. 76) und die jedes fünfte Jahr zu behauenden Bäume schlagen frischer wieder aus (recreari) als selbst Weiden (Col. IV. 33. Pl. XVII. 34). Nach der oben angegebenen Entfernung kommen auf ein Juger 2880 Stämme zu stehen, von denen man, wie Attikus sagt, ganz leicht 200,000 Standpfähle ziehen kann, denn die unteren Enden (taleae propius ad stirpem) lassen sich in vier, die nächsten in zwei Stücke spalten. Spaltpfähle dauern länger als Reitelpfähle (teres palus) und sind zur Zeit des neuen Hiebes meist noch gut.

Bloßstellen einer Kastanien-Anlage (castanetum) besetzt man durch Senker, die sehr leicht anschlagen (Pl. XVII. 21, 30, 34), oder niedergelegte ganze Bäume, nachdem deren Wurzel zuvor bloßgelegt, so daß aus den Gruben nur die Gipfel vorstehen; sie treiben hier zu neuen Bäumen aus, die aber nicht versetzt werden können, weil sie, an keine andere Stelle sich gewöhnend, vor der Neuheit jedes Bodens schaudern.

Die Veredlung geschieht im März (Pl. XVII. 30, 6) oder April durch Pfropfung in die Rinde, oder Einäugelung. Als Pfropfstämme dienen Kastanien oder Weiden (Pall. XII. 7, 17; XIV. 93).

> Hochaufstrebend Geglieder der Weid' am Bache erträget
> Kästenfrücht' und wächst reichlich geweidet vom Naß.
>
> Pall. XIV. 161.

Im letzteren Falle aber schmeckt die Frucht weniger angenehm und reift auch später. — Durch Pfropfung auf Mandelstämme verliert sich nach Palladius die harte Schale. Veredlung ist namentlich bei Sämlingen, weil sie langsam wachsen und ausarten, nicht blos nöthig, sondern auch culturdienlich. Corellius, ein römischer Ritter aus Aceste, bepfropfte im Gefilde von Neapel einen Kastanienbaum mit seinem eigenen Reise und erzeugte dadurch eine der besten Arten, die noch von ihm den Namen führt (Pl. XV. 25). Ein Freigelassener, Etereius, bepfropfte den corellianischen Baum zum zweiten Male und gab dadurch der etereiischen Sorte, die wir noch haben, ihre Entstehung.

Beide unterscheiden sich dadurch, daß der erste mehr, der zweite schönere Früchte trug (Pl. XVII. 26).

Kastanien, Nüsse, Feigen und Pflaumen gehören zu den Früchten, welche von den Bewohnern des Landes in zierlichen flachen Körbchen aus Gerten, Rohr, Binsen (canistra, κανεον), wie zum Auftragen des Brotes (Ovid. M. VIII. 675. Theocr. XXIV. 135) Gastfreunden vorgesetzt und zu geehrten ländlichen Geschenken (Virg. Ecl. II. 52. Ovid. art. II. 267) benutzt werden. Selbstgefällig rühmen sich Hirten oder Bauern,

— — — Wir haben zeitige Baumfrucht,
Milde Kastanien auch und gepreßte Milch zur Genüge.
Virg. E. I. 81.

Bei ihrer Bedeutung für den Haushalt werden sie aufbewahrt entweder auf Hürden, wo sie jedoch nicht auf einander liegen dürfen, oder einzeln in Kies eingeschichtet, oder in neuen irdenen Töpfen, die an ganz trocknen Stellen eingegraben oder in mit Lehm luftdicht verstrichenen Körben oder unter feiner Gerstenspreu oder in aus Schilf (ulva) geflochtenen Gefäßen (Pall. XII. 7, 17) aufbewahrt werden. Sie sind nahrhafte und gesunde aber schwer zu verdauende Speise, die, wenn sie der Magen verträgt, den Fettansatz befördert (Athen. II. 43). Man ißt sie bei Getreidemangel gemahlen und zu Kuchen verbacken oder geröstet (Mart. V. 78), oder wohl getrocknet, in welchem Zustande sie sich von einem Jahre zum andern aufheben lassen (Virg. Cop. 19), oder gebraten (Pl. XV. 25), wo sie am besten schmecken oder gekocht (Apic. V. 2). Gekocht oder geröstet sind sie gleich andern Nüssen viel gesünder als roh (Athen. II. 43) und für einige Völker die vornehmste Mehlspeise. Die Mosynöken bei Trapezunt am schwarzen Meere haben nichts Anderes; selbst die Reichsten ernähren ihre Kinder mit gekochten (Diod. S. XIII. 30) oder zu Brot verbackenen Kastanien (Xenoph. Anab. V. 4, 29). — Sie sind ein sehr gutes Mittel zur Stillung des Durchfalls, diensam gegen Blutauswurf und dabei sehr nahrhaft (Pl. XXIII. 78).

5. Die Pinie (pinus).

Der Pinien- oder Zirbelbaum, auch die zahme Fichte genannt, weil sie wegen der Schönheit, des lieblichen Gesäusels und der schmackhaften Nüsse auch in Gärten gepflanzt wird (Virg.

Ecl. VII. 65; IV. 112), ist ein allbekannter, zu der Gattung der Kiefern (πεύκη) gehöriger Baum, von denen er sich durch das Ansehn unterscheidet (Diosc. I. 86), zählt zu den schönsten Gartenbäumen (Pl. E. VII. 65, 68), der allen Gewächsen, die unter denselben gepflanzt werden, nützt (Pall. XII. 7, 8), nach Theophrast auch Lorbeeren und Myrthen unter sich duldet, nach Plinius das Gras zu tödten scheint. In Gärten und Weinbergen, wo er der Frucht und Schönheit wegen bisweilen selbst um die Quellen (Ovid. art. III. 692) mit anderm edlen Gesträuche, auch zur Nahrung der Bienen, die an ihre rothe Blüthe gehen, gezogen wird, hat er seine Stelle am besten auf der Nordseite zur Abwehr der kalten Winde (Virg. G. IV. 9, 112). Dazu eignet er sich vermöge seiner Zweige, die mit einen halben Fuß laugen feinen, wie Haare herabhängenden Nadeln besetzt, nicht wie die der gemeinen Waldfichte (pinaster), von der Mitte, sondern vom Gipfel sich ausbreiten. Der jüngere Plinius (VI. 16) vergleicht ihm nicht unpassend die Flamme des Vesuv, die gleichsam in einem langen Stamme emporsteigend, sich wie in Aesten umher ergießt.

Die Pinie liebt mageren Boden, oft die Nähe des Meeres; in der Umgebung von Bergen und Felsen geht sie stärker in Schlankheit und in Ungeheuerlichkeit des Wachsthums; an windigen und feuchten Stellen macht sie recht freudige Triebe. Will man Berge oder sonstige Plätze besetzen, so weise man ihr die Stellen zu, wo kein anderer Baum wohl gedeihet (Pall. XII. 7, 9).

Die Fortpflanzung geschieht durch Samen (nucleus), zu derselben Zeit wie andere Nüsse (Col. V. 10), an warmen, trocknen Stellen im October oder November (Geop. XI. 11), in kalten und nassen im Februar oder März, auf sorgfältig gepflügtem und gereinigten Boden; man kann sich eines gedeihlichen Erfolges um so stärker versichern, wenn derselbe drei Tage vorher in Wasser geweicht hat. Er wird wie Getreide ausgestreuet, dann mit einer leichten Hacke eingehackt, darf aber nicht tiefer als eine Handbreit unter die Oberfläche kommen. Sobald die Pflanzen aufgelaufen sind, müssen sie gegen das Vieh geschützt werden, damit sie nicht niedergetreten werden, so lange sie schwach sind (Pall. XII. 7).

Von Einigen wird die Ansicht aufgestellt, daß Piniolen durch Versetzung der Stämme wohlschmeckender würden. — Man legt deswegen mehrere, entweder drei oder sieben Kerne, im October (Pall. XI. 12), in ein durchlöchertes Blumentöpfchen (caliculus), das mit Erde und Mist gefüllt ist, wo möglich je zwei und zwei, eine männlichen, die andere weiblichen Geschlechtes neben einander, entfernt nach erfolgtem Aufgange die schwächsten, läßt das stärkste bis etwa zum dritten Jahre stehen und versetzet es dann (Pl. XVII. 12) in eine Grube in die Erde, die vorher mit wechselnden Lagen von Stutenmist gefüllt ist; die Töpfchen werden zerbrochen, damit sich die Wurzeln desto besser ausbreiten können. Bei dem Einsetzen ist Vorsicht zu beobachten, daß die eine, gerade Pfahlwurzel ohne Schaden und Verletzung bleibt.

Ich habe die Erfahrung gemacht, daß junge Pinien durch Beschneidelung noch einmal so kräftig wachsen, als man erwartete (Pall. XII. 7).

Der Same, der in Zapfen (*κωνος*) sitzt, führt denselben Namen (*πιτυίς*), wie der der Kiefern (Diosc. I. 87). Der Zapfen (fructus), welcher die Piniolen (nux pinea) enthält, deren Kern (nucleus) in eine gewöllte Samenschale (torus lanucatus) eingeschlossen und außerdem in eine rostfarbene Haut (ferruginis tunica) eingehüllt ist, ist größer als die Wallnuß (Pl. XV. 24), eine der größten Baumfrüchte (poma), zu denen dieselben ausdrücklich gerechnet werden (Mart. XII. 22. Macrob. II. 6). Der Pinie gehört die Eigenthümlichkeit an, daß sie zu gleicher Zeit reifende Früchte und solche hat, welche im folgenden Jahre, und dritte, welche erst im dritten Jahre reif werden. Kein anderer Baum verspricht so viel, wie dieser; in demselben Monate, wo ein Zapfen (*στροβιλος*, *κοκκαλος*) abgenommen wird, reift schon ein anderer, und darum fehlt es in keinem Monate an reifen Früchten (Pl. XVI. 43). Die Erntezeit ist hauptsächlich der Juni, ehe die Etesien zu wehen beginnen und die in Schuppen (*καλυπτρα*) liegenden Kerne (*κοκκος*) durch das Aufgehen der Letztern ausfallen (Geop. XI. 11). Diejenigen Nüsse, welche sich schon am Baume öffnen, heißen Azanien (Trockennüsse); diese müssen abgenommen werden, weil sie sonst den übrigen schaden (Pl. XVI. 43).

Man kennt mehrere Sorten, als:

1) Die tarentinische, deren Schale sich mit den Fingern leicht zerreiben läßt und die darum dem Diebstahl der Vögel sehr ausgesetzt ist.

2) Die sappinische, die von einem angepflanzten Harzbaume (picea) stammt, deren Kernschale (nucleorum putamen) nur eine weiche Haut (cutis) ist, daß man sie mit essen kann. Sie scheint nichts als eine Weißtanne, die ihre Wildheit durch Cultur etwas verloren hat (Pl. XVI. 22).

3) Die pityidische (pityis), gehört zu der wilden Fichte (pinaster) und ist ein gutes Mittel wider den Husten (Pl. XV. 9).

Die Kerne, bei Apicius vorzugsweise und schlechthin Kerne (nuclei), bei andern Piniennüsse (nux pinea) genannt, enthalten ein Harz, curiren im Mörser gestoßen und jede in einen Sextar Wein gesotten, den Blutauswurf (Pl. XXIII. 74), befördern die Verdauung, erwärmen etwas, sind allein oder mit Honig gegen Husten und Brustübel brauchbar (Diosc. I. 87). Die Turiner nennen die in Honig gekochten Aquicelen (Pl. XV. 9). Sie gehören zu den milden Speisen (Cels. II. 22), welche für die Tafel verschiedentliche Verwendung finden. Die Kerne haben nur Dauer, wenn sie gereinigt sind; man behauptet indessen, daß sie sich, wenn sie in ihren Schalen liegen, in neuen irdenen und mit Erde gefüllten Gefäßen aufbewahren lassen (Pall. XII. 7). — Sie stillen den Durst, helfen gegen Magensäure, lindern Magenschmerzen, führen mit Wasser, Wein oder Sect oder in Abkochungen mit Datteln (balanus) Galle ab; gegen heftigeren Magenschmerz vermischt man sie mit Gurkenkernen und Saft von Portulak (porcilaca); bei Geschwüren in der Blase und für die Nieren werden sie gebraucht, weil sie harntreibend sind. Sie stärken bei Entkräftungen, scheinen aber die Kehle heiser zu machen und Husten zu erregen (Pl. XXIII. 75). Dem Magen sind sie in demselben Grade höchst zuträglich, wie weiße in scharfe Lake eingelegte Oliven oder schwarze, welche im Hängen recht reif oder in Sect oder Defrutum aufbewahrt worden sind (Cels. II. 24); nach Galen aber schwer verdaulich. Man legt sie in Rosenwasser.

Die nicht besonders feste (Theophr. III. 11, 1) Rinde des Baumes hat zusammenziehende Kräfte, wird, in Wein abgekocht, bei Bauchgrimmen eingegeben (Pl. XXIII. 74), und wie die

Arve bei Leberleiden getrunken. Die Blätter dieser Bäume werden auf schmerzende Zähne und entzündete Stellen gelegt; auf Wunden hindern sie Entzündung. Das kienige Holz (δᾳδιον) dieser Bäume wird in feine Späne zerschnitten, in Essig gekocht und der Absud gegen Zahnweh in den Mund genommen. Man gewinnt daraus auch Ruß, der zur Verfertigung einer schwarzen Tinte (μελαν γραφικον), zur Verschönerung der Augenwimper, gegen das Ausfallen derselben, gegen angefressene Augenwinkel und thränende Augen gebraucht wird (Diosc. I. 86).

6. Die Pistacie (pistacina).

Die Pistacie oder welsche Pimpernuß (pistacium, ψιττιακον, φιττακιον, βιστακιον, πιστακιον) wächst bei Alexandria in Aegypten, weit häufiger aber bei der Stadt Berrhöa in Syrien (Galen. al. fac. II. 30), auch in Indien und Baktriana (Theophr. IV. 4, 7); Vitellius, der nachmalige Cäsar, brachte den Baum von da nach Italien, wo er jetzt bekannt ist; Flaccus Pompejus, der mit ihm Kriegsdienste gethan, führte denselben in Spanien ein (Pl. XV. 24).

Die Fortpflanzung geschieht durch Nüsse, die im October (Pall. XI. 12, 3) oder um den ersten April (Geop. X. 12) entweder ins Land oder in der bei der Pinie schon erwähnten Weise zu dreien in Töpfe ausgelegt und im Februar versetzt werden, auch durch Ableger (μοσχευμα) und durch Reiser. Man wählt eine warme, aber feuchte Stelle; der Baum freut sich der Wässerung und des Sonnenstandes. Man pfropft ihn im Februar, März oder April auf Terebinthen oder Mandeln; auf letzteren werden die Früchte kürzer (Pall. XIV. 157).

Die Nüsse, den Piniolen ähnlich, sollen in Bactrien besser als Mandeln schmecken und deswegen dort lieber als diese gebraucht werden (Theophr. IV. 4, 7). Sie sind länglich, von der Größe der Haselnüsse und haben einen von einer rothen Haut umzogenen öligen, nach Galen wenig nahrhaften, dem Magen dienlichen Kern, von höchst würzhaftem Geschmacke, der in Syrien ins Getränk gethan oder gegessen, wider Schlangenbisse dienen soll (Pl. XXIII. 79). Sie werden hier sehr geschätzt und wurden schon von Jacob seinem Sohne nach Aegypten nebst andern Früchten als Geschenk gesendet (1. Mos. 43, 11). In Ita-

lien braucht man sie zu demselben Zwecke und mit gleichem Erfolge, wie die Piniolen (Pl. XXIII. 78).

III. Steinfrüchte.

1. Die Pflaume (prunus, *κοκκυμηλος*, *προυμνη*, *βραβυλος*).

Die Pflaumen haben wir zwar zu den Steinfrüchten, Andere zu den Beerenfrüchten gezählt (Pl. XXIII. 68). Die ungeheuerliche Anzahl ihrer Arten (Pl. XV. 12) wurden sämmtlich erst seit Cato bekannt, der, obwohl er angiebt, wie die Früchte einiger wilder Obstbäume einzumachen sind, des wilden Pflaumenbaumes (pr. sylvestris) nicht Erwähnung thut. Derselbe wächst bekanntlich allenthalben (Pl. XV. 13) in Wäldern und Feldern; der Stamm hat dornige Zweige (Virg. G. IV. 145), läßt sich zur Aufpfropfung von edelen Reisern der Aepfel, Birnen und Pflaumen benutzen (Pall. XIV. 63; 81, 113. Geop. X. 76), und trägt schlechte, zur Ernährung der Weideschweine taugliche, aber den Aepfeln nachstehende Früchte (Col. VII. 9. Theocr. XII. 3). In der Medicin sind sie, wie die Wurzelrinde, nutzbar. Diese lindert Durchlauf und Bauchgrimmen, wenn sie mit einer Hemina Wein so eingesotten wird, daß von diesem nur der dritte Theil übrig bleibt. Er und auch die zahme Art, setzt gern Moos an, welches, von den Griechen Lichen genannt, gegen aufgerissene Hände und Auswüchse am Gesäß gebraucht wird (Pl. XXIII. 68, 69). Der allgemein bekannte Baum (Diosc. I. 174) verkündigt, wo er wächst, stets Getreideboden (Col. II. 2. Pl. XV. 13), freut sich feuchten, fetten Landes und warmen Himmels, gedeihet aber auf Bergen nicht wohl (Pl. XVI. 29); wo es grandig oder steinig, fordert er Mist, damit die Früchte nicht abfällig oder wurmstichig werden (Pall. XII. 7, 13).

Man kennt bunte, onyxfarbige (pr. onychina, Col. XII. 10, 2), weiße oder weißgraue (Mart. VII. 53), und namentlich folgende Pflaumen:

1) Die Gersten-Pfl. (pr. hordaceum), die mit der Gerste reif wird (Pl. XV. 12).

2) Die Esels-Pfl. (pr. asininum), von Onyxfarbe, wie die vorige, heißt darum so, weil sie schlecht schmeckt; sie ist deswegen auch wohlfeil.

3) Die wachsgelbe (pr. cereum), einmachbar und beliebt (Ovid. M. XIII. 818); der virgilische Hirt auch schätzt sie und verspricht dem schönen Alexis aus seinem gewässerten Garten (Ecl. II. 52):

> Ich will grauliche Quitten mit zarter Wolle dir sammeln,
> Auch Kastaniennüsse, die sonst Amaryllis mir liebte,
> Wächserne Pflaumen dazu, auch diese Frucht wird geehrt sein.

Die Pflaumen von gelberer Farbe als frisches Wachs, daran Priapus Wohlgefallen haben könnte, ist wahrscheinlich dieselbe (Lus. Priap. 57, 7).

4) Die Purpurpflaume, gehört zu den beliebtesten, Polyphem zieht der purpurnen oder der tiefblauen Pflaume unter Cornellen, Arbutusfrucht und anderem Waldobst die Wachspflaume vor:

> Pflaumen zugleich, nicht nur von dunklem Safte gebläuet,
> Sondern edle sogar, dem jungen Wachs zu vergleichen.
>
> Ovid. M. XIII. 817.

5) Die Nußpflaume (nuciprunum), durch Pfropfung eines Pflaumenreises auf Nußstamm entstanden, ist der sonderbaren Beschaffenheit, daß sie das Ansehen der Pflaume und den Saft der Nüsse hat; daher auch die Benennung.

6) Die Apfelpflaume, vor nicht langer Zeit in der bätischen Provinz durch Pfropfung auf Aepfel entstanden.

7) Die Mandelpflaume, das Erzeugniß eines auf Mandeln eingesetzten Pflaumenreises, enthält im Kern noch die Mandel (Pl. XV. 12).

8) Die Damascener Pflaume, von dem syrischen Damascus benannt, gilt als die beste (Galen. de al. f. II. 31. Athen. II. 33). Nicander nennt sie Kuckuksfrucht; Klearchus sagt, auf Rhodus und Sicilien heiße sie: Brabylon (βραβύλον, βραβήλον) und Seleukus in seinen Glossen, sie heiße wilder Pfirsichbaum (Elon, ἦλον), Kokkymelon, Madryon (μάδρυον). Der Scholiast (ad Theocr. VII. XII. V. 125) bemerkt, die sog. Kokkymelen hießen auch Damascener Pflaumen, was Einige bestimmt hat, in denselben unsere Zwetschen (pruna damascena) oder Kriechen zu erkennen. Dafür braucht er das aus dem Römischen corrumpirte Brula (βρούλα, fast wie prunelle). Diese Art wächst in Italien schon seit geraumer Zeit; häufig trägt sie, wie die armenische und wachsgelbliche (pr. cereola), reichlich (Col. X. 404), hat aber, weil sie hier ihr Klima nicht gefunden, einen größern Holzkern

(lignum) und weniger Fleisch, wird auch niemals runzlich und trocken, weil ihr die heimische Sonne fehlt (Pl. XV. 12). In Syrien wächst sie auf Bergen (Pl. XIII. 10). Getrocknet bekommt sie dem Magen sehr wohl (Diosc. I. 174).

> Eingeschrumpfete Pflaumen, ergrauend im Alter der Ferne,
> Nimm: sie lösen Beschwer dir des erhärteten Leibs.
>
> Mart. XIII. 26.

9) Die spanischen, haben nächst den vorigen den größten Werth (Galen. al. f. VII. 35).

10) Die armenischen, blühen gleich nach den Mandeln (Pl. XV. 41).

Die Pflaume, welche man in Aegypten Myxarie nennt, um die Zeit, da der Nil zurücktritt, sammelt und ihrer Süßigkeit wegen zum Nachtische und zur Weinbereitung benutzt (Diod. S. I. 34), mag wohl dieselbe sein, die auf den Bergen von Damascus unter dem Namen Myxa (Sebesten) wächst, in Italien eingeführt ist (Pl. XIII. 10), selbst um Rom fortkommt und auf Speieräpfel gepfropft wird (Pl. XV. 12).

Die Anzucht erfolgt durch Wurzelausläufer, die Ende Januar oder Mitte Februar in die Baumschule oder gleich an Ort und Stelle gesetzt (Pl. XVII. 12; 30, 6), aber auch wenn man sie nicht zur Zucht braucht, unter den Mutterstämmen ausgerottet werden müssen. Kerne (ossa), die gesteckt werden sollen, bringt man im November auf gelockerten Boden, in eine Tiefe von zwei Handbreiten; sollen sie erst im Februar ausgelegt werden, sind sie, um baldiges Aufgehen zu erzwingen, zuvor in Aschenlauge einzuweichen (Pall. XII. 7). Die Veredlung erfolgt zwar schon im Januar, ehe das klebrige, zu einigen Heilzwecken dienliche (Diosc. I. 174) Gummi (κομμι) zu thränen anfängt, gewöhnlicher aber vom Anfange (Pl. XVII. 30, 6) bis Mitte oder Ende März; die Edelreiser werden besser in den Spalt, als in die Rinde gefügt. In Spanien nimmt man als Unterlage Stämme von Aepfeln und Mandeln; da aber dann, wie auch auf Pfirsichen, die Früchte schlecht und klein werden, wählt man in Italien lieber Pflaumenstämme (Pall. XII. 7, 13).

Die weiße Blüthe erscheint nach Theophrast im Juni, später also als die der Aepfel, Kirschen und Birnen (Pl. XVI. 41); die Tracht ist meist reichlich. Oft

— — — — Gießen die Aest'
Von der Last der Früchte gebeugt zur Erde die Pflaumen.
Theocr. VII. 145.

Die Frucht (prunum) in Asien *προυμνον* genannt, bestehet aus Fleisch, welches die inwendig liegende, hartschalige, mit einem Kerne versehene Beere einschließt. Sie ist eßbar, erweicht den Leib und bekommt dem Magen nicht besonders gut (Diosc. I. 174), ihre üble Wirkung aber ist nicht von langer Dauer (Pl. XXIII. 66). Zuträglicher als frische sind getrocknete Pflaumen, vornehmlich die Damasceuer. — Das Trocknen geschieht auf der Sonne ausgesetzten Horden; Manche thun sie zuvor, gleich nach dem Abpflücken, in Meer- oder Salzwasser und lassen sie dann erst in einem warmen Ofen oder an der Sonne welk werden (Pall. XII. 7, 13). Die Pflaumen, das einzige Obst, welches gedörrt in Fässer gepackt wird, läßt sich in nicht ganz reifem, aber auch nicht mehr ganz rohem Zustande, wie Weintrauben, mit Essig, Salz und Sapa in Gefäßen einmachen; die gewöhnlichen Schlehen, die Onyx- und Wachspflaumen sind dazu die besten; andere Sorten werden bald weich und verderben (Pl. XV. 13. Col. XII. 10). An den Saturnalien werden in Rom Töpfe (testa) langerhaltener Damasceuer verschenkt (Mart. V. 18).

Kranke Bäume dünge der Gärtner mit Oelschaum, dem eine gleiche Quantität Wasser zugesetzt ist, mit reinem Rindviehharn oder mit altem, zu zwei Dritttheilen durch Wasser verdünnten Menschenurin, oder mit Backofen-Asche, besonders vom Rebenholz; denen, welche ihre Früchte fallen lassen, treibe man einen Pflock von Oleasterholz in die angebohrte Wurzel. Ein Anstrich der Stämme von Röthel und flüssigem Pech tödtet Würmer und Ameisen, doch muß er schwach sein, wenn er ihnen nicht schaden soll. Oefteres Begießen und Umgraben ist dienlich (Pall. XII. 7).

2. Die Pfirsich (persicum, *περσικοι*).

Die Pfirsich, wie der Name schon andeutet, eine Ausländerin (Pl. XII. 7; XVI. 41), ist in Klein-Asien oder Griechenland heimisch, vielmehr erst später aus Persien gebracht und demnach auch für die genannten Länder ein zugewanderter Fremdling. Man behauptet fälschlich, daß in Persien giftige, heftigen Schmerz

verursachende Pfirsichen wüchsen, welche, von den Königen als Landplage nach Aegypten verpflanzt, hier durch die Beschaffenheit des Bodens sich veränderten. Sorgfältige Schriftsteller erzählen dies von dem Baume Persea (περσεα, περσαια), der aber von der Pfirsich gänzlich verschieden, dem Birn- oder rothen Brustbeerbaume ähnlich, mit herzförmigen Blättern, lieblichen Früchten bisher nirgends als im Oriente zu finden war. Gelehrten Angaben zu Folge ist er nicht zur Plage für das Volk aus Persien nach Aegypten, sondern durch Priestercolonien aus Aethiopien (Diod. S. I. 34) oder von Perseus zu Memphis angepflanzt, wo er nur von dem Wasser des Nil gedeihen (Paus. V. 14), dem Volke heilig sein und in Bezug auf mehrere religiöse, namentlich auf den Isiscult (Plutarch. de Is. et Osir. p. 548. W.) Bezug habende Gebräuche stehen soll. Nicht ohne Zusammenhang mit ägypt. gottesdienstlichen Gebräuchen (Athen. V. 27), bei denen der Persea erschien, mag die Bestimmung Alexander d. Gr. sein, daß die Sieger, seinem Großvater zu Ehren, mit seinen Zweigen sollten bekränzt werden. Er hat beständig Laub und Früchte, denn sie wachsen fortwährend nach (Pl. XV. 13). Die Frucht, von Grasfarbe, welche bei dem Hauche der Etesien reift, ist etwas länger als eine Birne, liegt, wie die Mandel, in Schale und Haut verschlossen (Pl. XIII. 34), aber wo bei dieser der eigentliche Kern, befindet sich hier eine kürzere, weichere, pflaumenartige Frucht, süßen, angenehmen, selbst reizenden Geschmackes und dabei nicht ungesund. An Festigkeit giebt das Holz dem Lotusholze nichts nach, weswegen es auch zu Bildsäulen benutzt wird (Pl. XIII. 17) und der sehr starke Verbrauch die Preise in die Höhe getrieben hat*). — Es muß

*) Jetzt ist der Baum gänzlich in Aegypten ausgegangen, aber der Glaube an seine Heiligkeit hat sich in christlichen und muhamedanischen Sagen erhalten. Er wird für die Baumart gehalten, welche die Araber Lebakh (Labkh, Labkah) die Kopten Ouschba nennen. Nach arab. Schriftstellern zeigte man in Aegypten noch den Lebakhbaum, unter welchem Maria bei der Flucht nach Aegypten das Christuskind gesäugt haben soll; es floß ein Oel heraus. Ja, Gott der Herr hatte selbst einst Mahomed angerathen, zur Erhaltung seiner Zähne von seinen bitterlich schmeckenden Mandeln zu essen. Er erscheint häufig als Attribut der Isis, der er heilig war, und anderer ägypt. Gottheiten, auf Mumienkasten und Todtendenkmalen; seine Blätter sieht man auch an Säulencapitälern der Tempel (S. Creuz. Symb. II. 231).

dahin gestellt bleiben, ob es dieser Pfirsichbaum war, der aus Aegypten nach Rhodus gebracht, nur blühte und nirgends als in Aegypten schmackhafte Früchte trug (Pl. XV. 13); Theophrast behauptet, daß schon zu Sokrates und Aristoteles Zeiten die Nachrichten über das Vaterland des Pfirsichbaumes verloren gegangen seien. Letzterer versichert zwar, keine einzige Frucht zu kennen, welche so saftreich sei, wie diese, aber doch konnte zu seiner Zeit keine gute Pfirsich in Griechenland gezogen werden; Dioscorides führt ihn unter den cultivirten Bäumen an und zur Zeit d. ä. Plinius war er in Italien schon heimisch.

Unter den verschiedenen Pfirsich-Sorten behaupten die duracinischen mit derbem (Pl. XV. 11), sehr saftreichen, farblosen, vom Kerne nicht löslichen Fleische den Vorzug (Pl. XV. 33); sie lassen sich verschiedentlich benutzen (Apic. IV. 2), auch aufbewahren (Pall. XII. 7. Geop. X. 13). Die gallischen, nach Columella von ausgezeichneter Größe, sind, wie die asiatischen, nach den Ländern benannt, wo sie wachsen. Die supernatischen kommen aus dem Sabinerlande und die gemeinen wachsen an allen Orten. Manche Sorten, z. B. die persischen (Pall. XII. 7), reifen zeitig, einige schon im Sommer, andere erst spät.

Die Blüthe erscheint bald nach der des Mandelbaumes, gleich nach der armenischen Pflaume ((Pl. VI. 41); da sie eine gute Bienennahrung abgiebt, sollte der Baum in die Nähe ihrer Stände gepflanzt werden.

Die Pfirsichen lassen sich dem Ansehn nach zu den Aepfeln zählen, sind aber von denselben verschieden, denn der aus Holz und Samenkorn bestehende Kern (Pl. XV. 34) ist von Fleisch umgeben (Pl. XV. 11).

Die Aussaat der Steine (ossa) erfolgt in gemäßigten Gegenden im Januar, in warmen im November, auf tiefgegrabenem Beete, und damit die Kernlinge besser wachsen, auch leichter ausgehoben werden können, zwei Fuß von einander. Man steckt sie 2—3 Zoll tief, das scharfe Ende abwärts; es ist nicht nöthig, sie zuvor in mit zarter Asche und Erde gefüllte Körbe zu legen, weil sie sich auch ohnedem bis zur Saatzeit halten. Nach griechischen Schriftstellern lassen sich bunte Früchte erzielen, wenn man sieben Tage nach dem Auslegen die erschlossenen Steine wieder aus der Erde nimmt und etwas mit Zinnober anschreibt.

Die Pfirsich kommt zwar in allerlei Lage, doch nicht bei Nässe (Pl. XVII. 34) fort; in warmen Klimaten und auf feuchtem, sandigen Boden erlangen Früchte und Zweige ausgezeichnete Dauerhaftigkeit; an kalten, sonderlich an niedrigen Plätzen gehen die Bäume aus, wenn sie nicht geschützt werden. Oeftere herbstliche Umhackung und Befreiung von Unkräutern ist den Kernreisern dienlich; ungeachtet ihres langsamen Wachsthumes lassen sie sich zwei Jahre alt vor dem kürzesten Tage (Pl. XVII. 30, 6) versetzen; flache Gruben, damit sie sich gegenseitig vor Sonnenbrand schützen, nicht zu weitläuftige Stellung, werden vorgeschrieben. Sollten sie bei Sommerhitze welk werden wollen, ist ihnen Erde anzuhäufeln, Abends Wasser anzugießen und schattendes Gedeck oder die abgezogene Haut einer Schlange anzuhängen. Kranke Bäume begieße man mit alter, durch Wasser verdünnter Weinhefe; gegen Würmer helfe man durch mit Oelschaum gemischte Asche oder durch zum dritten Theil mit Essig versetzten Rindviehharn, und gegen das Abfallen der Früchte treibe man in die bloßgelegte Wurzel oder in den Stamm einen Keil von Lentiskus oder Terebinthe oder verpflöcke das eingebohrte Loch mit Weidenholz. Zeigen sich die Früchte zur Runzelung oder Fäulung geneigt, schneide man die Rinde tief unten am Stamme auf und verdecke die Wunde, wenn der Saft abfließt, mit sprengemengtem Thon oder Lehm. Dieselben erlangen eine ansehnliche Größe, wenn in der Blüthe drei Tage lang jedesmal drei Sextare Ziegenmilch zum Begießen verwendet werden. Gegen Frost und Kälte schützt man die Bäume durch umgelegten Mist oder Begießung mit Wasser und Wein, besser noch mit Wasser, in dem Bohnen abgekocht wurden. — Bepfahlung vertragen sie nicht (Pall. XII. 7).

Die Veredlung durch Pfropfen hat dieselbe Zeit wie das Versetzen (Pl. XVII. 30, 6); man wählt derbe Stämmchen und setzt die Edelreiser der Erde nahe, weil sie in der Höhe nicht anschlagen oder nicht lange dauern. Sie lassen sich auf Pfirsichen, Aprikosen und Mandeln einsetzen (Pall. XII. 15, 20), scheinen aber auf letzteren von vorzüglicher Güte zu werden. Man erlangt dadurch die Nußpfirsiche (Nuci-persica)

> Schlechte Pfirsich' waren wie einst auf Muttergezweige;
> Köstliche Pfirsiche jetzt sind wir gekindet vom Ast.
>
> Mart. XIII. 43.

Die armenischen oder persischen frühreifenden Sorten, die man in Italien künstlich erzielt (Pl. XVI. 43), kommen auf Pflaumen, die duracinischen auf Mandeln am besten an und erlangen, von denselben ernährt, ein ziemliches Alter. Gepfropfte Platanenstämme tragen rothe Pflaumen. — Die Zeit, einzuäugeln oder einzupflastern, ist der Mai und Juni (Pall. XII. 7).

Die Frucht (περσικον) besteht, wie Pflaumenobst überhaupt, aus drei Substanzen, aus Fleisch, Holz und Samen (Pl. XV. 34). Das äußere Fleisch, so saftreich es auch ist, riecht schwach oder gar nicht (Pl. XV. 33). Columella hält dasselbe für ursprünglich schädlich und giftig, Galenus dem Magen nicht zuträglich, nach Andern aber ist dasselbe, gehörige Reife vorausgesetzt, unschädlich (Diosc. I. 164), unschädlicher als jedes andere Obst und gesunder als die Pflaumen; dasselbe gilt von dem Safte, dessen sie in Fülle besitzt, doch pflegt er etwas zum Durste zu reizen (Pl. XXIII. 67). Vor der Mahlzeit genossene Pfirsichen sind verdaulicher, als nachher (Galen. al. f. II. 19), auch Kranken sehr dienlich. Die Preise stehen höher, als die jedes andern Obstes, was wir um so mehr anmerken wollen, da sich Pfirsichen nicht lange, höchstens noch zwei Tage nach dem Abpflücken halten und darum alsbald verkauft werden müssen (Pl. XV. 11, 41). — Die verschiedenen Versuche, sie länger aufzubewahren, blieben bislang stets ohne Erfolg (Gargil. Mart. 2, 13). Die Duraciner halten sich am besten, nicht selten bis zur neuen Ernte in Salzlake (muria) oder Honigessig (oxymeli) oder sonst nach Art der Trauben in Gefäßen eingemacht (Pl. XV. 33, 12). Sie werden angenehmen Geschmackes und dauern wohl, wenn man den Krübs (umbilicus) mit einigen Tropfen heißem Pech anfüllt und sie dann in einem verschlossenen Gefäße in Honig oder Sapa schwimmen läßt. Die Steine, mit Oel und Essig gegen Kopfweh dienlich, müssen ausgelöset werden, wenn das Fleisch der Frucht an der Sonne, wie Feigen, getrocknet werden soll (Pl. XXIII. 67). Dies geschieht jedoch nicht auf Hürden, sondern durch Aufhängung an Schnüren (Pall. XII. 7. Apic. I. 26).

3. Die Aprikose (malum armeniacum, αρμηνιακον).

Die Aprikose kam um die Zeit Alexanders aus Armenien nach Griechenland und Epirus; sie heißt daher armenisches, und

unter den Römern, weil sie dieselbe aus Epirus erhielten, epirotisches (m. epirotica), aus anderem Grunde frühreifendes Obst (m. praecocia, πραικοκκιον). Manche nehmen in Gemäßheit der angeführten Namen zwei Arten an, deren letztere besser als die erste sein soll (Galen al. f. XX. 20). Sie wird im Januar oder Februar auf Pflaumen (Pall. XII. 7, 6), besonders Damascener und auf Mandelbäume (θασιον) gepfropft (Geop. X. 76, 6). Die Frucht, blos wegen des Geruches geschätzt (Pl. XV. 12), giebt eine gesunde und gesündere Speise als die Pfirsich, welcher sie, abgesehen von ihrer geringeren Größe, ähnlich ist (Diosc. I. 165).

IV. Das Beerenobst (baccae).

A. Die Beerenbäume.

1. Die Kirsche (cerasus).

Die Bauernkirsche (agrestis cerasus) mit harten Früchten (Serv. ad Virg. G. II. 18), war lange vor Lucullus schon in Italien bekannt und hat sich bis in die späte Zeit erhalten (Pall. XII. 7). L. Lucullus, der edle Verschwender, brachte eine derselben verwandte Art (Am. Marcell. XXII. 8, 16) aus der von ihm in Pontus zerstörten griechischen Pflanzstadt Cerasus, welche von den vielen dort wachsenden Kirschen ihren Namen (Brouckh. ad Propert. IV. 2, 15) wie Agni (ἄγνος, Keuschlamm), Ampelos, Achradina, Rhamnus, Myrina, Selinum, Pyxus, Myrikum u. A. den ihrigen von Pflanzen entlehnt haben soll, nach Italien (J. d. St. 680) und führte den Baum im Schmucke reifer Früchte auf dem eigenthümlich gebauten Wagen in die Stadt ein. Diese Art (Weichsel?) trägt vorzugsweise den Namen „Kirsche"; sie erhielt in Italien Bürgerrecht (Pl. XV. 30. Hieron. ad Eustoch. Epist. 19), erinnert aber durch ihren Namen fort und fort an ihr fernes Vaterland (Pl. XII. 7). In Pontus und ganz Armenien wird der Cerasus in Menge gefunden; in Aegypten gedeiht er ungeachtet aller angewandten Sorgfalt nicht, um Rom nicht wohl (Pl. XVI. 58), er hat sich aber nach Lusitanien, Britannien, Gallien und Germanien, besonders in die Rheinländer, verbreitet (Pl. XV. 30).

Der wilde Kirschbaum ist geraden Wuchses und vieler Zweige; sein bis 24 Ellen aufsteigender Stamm erreicht in der Nähe der Wurzeln einen Umfang von fast zwei Ellen (Theophr. III. 13). Um denselben entstehet ein dichter, junger Aufschlag (Pall. XII. 7), der im October in die Pflanzschule versetzt und zur Vermehrung benutzt werden kann (Virg. G. II. 18. Pl. XVII. 12). Er wächst gern an kalten, nordwärts belegenen, feuchten Stellen (Pl. XV. 30), auf wässerigen Bergen und Hügeln (Pl. XVI. 29), auch mit Linden zusammen an Gewässern (Theophr. III. 13); wo es warm ist, bleibt er klein und in heißen Gegenden gedeihet er gar nicht (Pall. XI. 12, 4). Er stehet gern allein, ist theils deswegen, theils aus Rücksicht auf einen langen Schatten (Pl. XVII. 17) weitläuftig zu pflanzen; trotzdem, daß seine vielen Wurzeln oberflächlich gehen (Theophr. III. 13, 1), liebt er tiefe Pflanzlöcher und wiederholtes Behacken; durch Mistdüngung wird er schlechter. Er hat viele Zweige, deren oft jeder durchgehends zwei Cubitus stark und 40 Cubitus lang ist, die sich sogar zu Balken benutzen lassen (Pl. XVI. 53); Wegschneidelung alles dürren und Vereinzelung des zu dichten Astwerkes ist nöthig (Pall. XI. 12, 4). Sein festes, trockenes, schweres, zum Bauen dienliches Holz (Pl. XVI. 53; XVII. 77), ist von einer zähen, papierartigen (Pl. XVI. 54) Schale umgeben, die sich abnehmen läßt, ohne daß dem Baume Schaden geschieht; man schält ihn daher wie die Linde (Theophr. III. 13; IV. 15, 1) und arbeitet daraus kleine Gefäße und Kästchen; die äußere, nicht zu den Lebenstheilen gehörige, über einer fleischigen Substanz liegende Rinde wirft er selbst ab (Pl. XVII. 37, 9).

Die Kirschkerne lassen sich mit und ohne Fleisch im October und November in Pflanzschulen aussäen, in denen sie erwünscht aufwachsen; der Baum schlägt überhaupt so leicht an, daß Zweige, die Weinstöcken zur Stütze gegeben waren, bewurzelten. In den meisten Gegenden sind die gedachten Monate (Pall. XI. 12), in andern die Brumalzeiten zum Versetzen (Pl. XVIII. 63. Varr. I. 39, 2), zum Pfropfen aber entweder die letzten (Pl. XVII. 30, 6) oder, wenn das Klima nichts Anderes bedingt, der Januar zu wählen. Die im Herbste in die Pflanzschulen versetzten Reiser lassen sich, sobald sie angekommen, schon pfropfen, entweder zwischen Schale und Holz oder in den Stamm, in letzterem Falle muß man aber die ganze denselben umgebende Haut beseitigen,

weil dieselbe dem Pfropfreise schadet (Pall. XII. 7), und jede Veredlung nur dann vornehmen, wenn das Gummi nicht fließt. Als Unterlage wählt man Kirschstämme, doch auch Pflaumen, Platanen, nach Einigen Lorbeeren, Pappeln (Pall. XIV. 143) und Ulmen (Pl. XIII. 17. Pall. XI. 12).

Der hartfettige Saft, der als Gummi abfließt oder ausschwitzt (Theophr. IX. 1, 2) ist zwar wenig werth (Pl. XIII. 20; XVI. 70), mit Wein aufgelöset gesund, besonders dem Husten wohl abhelfend (Diosc. I. 157), für die Bäume aber insofern wichtig, als er die Zähigkeit ihres Lebens bedingt. Durch zu große Saftfülle werden die Stämme an feuchten Plätzen leicht faul; damit dieselbe abziehe, bohrt man sie tief unten an; leiden sie durch Ameisen, gieße man zum dritten Theile mit Essig oder Weinhefe vermischten Portulak-Saft in der Blüthezeit an; ermatten sie in der Hitze der Hundstage, erquicke man die Wurzeln nach Untergang der Sonne mit einzelnen Sextaren aus drei verschiedenen Quellen genommenen Wassers, doch so, daß der Mond dessen heilende Kraft weder treffen, noch anziehen kann, oder man flechte das symphonische Kraut als Kranz um die Stämme oder mache in deren Tiefe ein Loch (Pall. XI. 12).

Die Blüthe, weiß wie die der Birne (Theophr. III. 13), besteht aus Blätterchen, hat Kuchenform und zeigt sich fast zu derselben Zeit, wie die Birn- und Pflaumenblüthe (Pl. XVI. 41). Die Beeren, von der Größe einer Ackerbohne (Theophr. III. 13. Pl. XV. 34), bestehen aus Haut, Kern und Saft; sie sitzen entweder einzeln oder traubenartig und sind anfänglich von weißer, dann rother und zuletzt von schwarzer Farbe (Theophr. III. 13. Pl. XVII. 47). Die Röthe ist der des Blutes ähnlich, Kirschroth aber eine eigenthümliche Farbe (cerasino succo cinctus cingulo, cerasina tunica, Petron. 28, 67); der Geschmack ist süß (Propert. IV. 2, 15), und Kirschen die schätzbare Gabe des Vertumnus, die Freude der Gärtner (Pl. XV. 30); sie gewähren einen wahrhaft malerischen Anblick, auch abgepflückt im zierlichen Körbchen (Philostr. I. 31). Um sie wie Traubenbeeren ohne Kern zu ziehen, verschneide man die jungen Bäumchen auf 2′, spalte sie bis auf die Wurzel, kratze das Mark mit einem Messer aus und bestreiche die dann zusammengebundenen Hälften mit Mist. Nach einem Jahre ist der Spalt wieder verwachsen

(Pall. XI. 12) und das Wunder sichtlich, daß Pflanzen am Leben bleiben, wenn man ihnen das Mark nimmt (Pl. XVII. 35, 5).

Es giebt verschiedene Sorten:

1) Die apronianische, vielleicht nach dem röm. Ritter Apronius genannt, ist die rötheste; 2) die actische oder actianische; 3) die lutacische, die schwärzeste; 4) die cäcilianische, ist rund; 5) die junianische, schmeckt angenehm, muß aber bald unter Brunnenwasser kommen, weil sie so weich ist, daß sie sich nicht tragen läßt; 6) die duracinischen, harten Fleisches, heißen in Campanien die plinianischen, sie sind die besten (Knorpelkirsche?); 7) die lusitanischen, werden den Duracinern in Belgien vorgezogen (vielleicht dort deshalb also genannt, weil sie aus Lusitanien über Gallien eingeführt wurden); 8) die milesischen, sind nach Diphilus röther, als die andern, und treiben auf den Urin; 9) die Lorbeerkirschen, vor nicht völlig 5 Jahren durch Bepfropfung von Lorbeerstämmen entstanden, haben eine nicht ganz unangenehme Bitterkeit; 10) die macedonischen wachsen auf einem sehr niedrigen, selten über drei Cubitus hohen Baum; 11) die Zwerg- oder Erdkirsche (χαμαικεράσος), wächst in Bithynien an einem noch niedrigern Strauche (Pl. XV. 30. Athen. II. 11), in dem man die „Bergkirsche oder Erdweichsel" finden will. Ihr Genuß erregt Betäubung und Kopfschmerz.

Man kann (Pl. XV. 30) nach Palladius (XI. 12) die Kirschen nicht anders als an der Sonne zum Aufbewahren trocknen, doch auch räuchern (Pl. XXVIII. 9) oder, wie Oliven, in Gefäße einmachen. Sie sind frisch dem Magen gesund (Cels. II. 4, 2) und purgiren so stark, daß sie früh nüchtern mit dem Thau und den Kernen genossen, sogar Fußkrankheiten vertreiben; getrocknet verstopfen sie und wirken auf den Urin (Diosc. I. 157. Pl. XXIII. 72).

2. Der Oelbaum (olea, ἐλαία).

Wenn Brod, Wasser, Milch und Oel die dringendsten Lebensbedürfnisse sind (Plutarch. Num. 10), so ist schon um deswillen der Oelbaum der erste aller Bäume (Col. V. 8); er ist's auch in andern Beziehungen und darum wählten sie ihn, „dessen Fettigkeit Götter und Menschen preisen", nach morgenländischer Fabel an erster Stelle, an zweiter den Feigenbaum und an dritter den Weinstock als König (Richt. 9, 9). Wenn ihm auch der

Weinstock gleich gestellt werden kann, der Dattelbaum steht ihm sicherlich nach (Pl. XXIII. 51). Beide, Olive und Rebe, liefern Säfte, welche der Mensch zu seinem Dasein bedarf und wurden darum bei der Loosvertheilung Lykurgs vor allen andern Gewächsen berücksichtiget (Plutarch. Lycurg. 8); beide erhalten den Leib gesund, Wein erquickt innerlich, Oel äußerlich (Pl. XIV. 29), aber Oel ist nöthiger als Wein und der Baum, ein Segen für jedes Land, der Sorgfalt allen Volkes werth. Die Araber nennen ihn den gesegneten Baum und glauben, daß die Gottheit selbst bei ihm schwöre. Im Glauben der Völker gilt er heilig und darf so wenig, wie der Lorbeer, durch gemeinen Gebrauch entheiligt werden (Pl. XV. 40). Als die Lacedämonier zur Bekriegung der Athenienser auszogen und Alles mit Feuer und Schwert verheerten, schonten sie doch aus Furcht vor den Göttern die Oelbäume. Es würde Verbrechen gewesen sein, das Holz zum Brennen zu benutzen, da es nicht einmal bei Opfern auf den Altären der Götter verwendet wurde. Er, die beste Gabe der Götter, selbst nach der Entscheidung der Olympier, wegen seines Reichthums an Oel zu göttlichem und menschlichen Gebrauche, durch die Unvergänglichkeit seines Stammes und Holzes, durch die religiöse und symbolische Bedeutung seiner Zweige und Blätter, durch uralte Sage und Geschichte, in Spielen und Festen, wird mit Recht geehrt, denn er er ernährt fast allein ganze Länder.

Wo seine Heimath? — Die Taube Noahs mit seinem Blatte könnte auf Armenien führen; in Asien hatte sehr frühzeitig Oelbereitung statt. Die Phönicier schon führten Oel gegen Silberbarren nach Spanien. Der Baum, der es liefert, wurde in Syrien seit unvordenklichen Zeiten in Cultur genommen; nach ägyptischem Glauben erfand den Oelbau Hermes (Diod. S. I. 16); nach anderer Sage brachte ihn Cekrops nach Griechenland und in Palästina machte er die königliche Fürsorge Davids (1. Chron. 28, 28) und Salomo's (2. Chron. 2, 10) aus. Die Aegypter schrieben die Erfindung des Weinbaues dem Osiris, des Oelbaues dem einheimischen Hermes zu und lassen den Baum aus ihrer Heimath nach Griechenland durch Cekrops gebracht sein (Diod. I. 16). Das olivenreiche Samos betrachtet sich als Vaterland desselben (Athen. II. 66. Aeschyl. Pers. 883) und die attische Sage erhebt ihn zu einem attisch-göttlichen Baume; dem du, sieg-

reiche Pallas, an der Stelle, wo deine Lanze einfiel (Ovid. M. VI. 80) erwachsen ließest:

> Liebend des Helden ernährende Land, die Mutter der Schriften,
> Widerstandest du kühn Poseidons wildem Verlangen,
> Und gabst deinen Namen der Stadt und weise Gemüther,
> Dieses Sieges ein herrliches Zeichen den später Gebornen,
> Pflanztest du hoch einst auf des Berges Gipfel den Oelbaum,
> Indeß tausend Wellen des Meers, von Poseidon erreget,
> Aufs Cekropische Land mit wildem Gebrause sich stürzten.
>
> Procl. H. in Pall. 22.

Alle die zahlreichen Oelbäume Attika's, welche Oel seltener Güte liefern, selbst die der Akademie, heißen und sind Abkömmlinge jenes einen oder jener beiden ächten (*μοριαι*), deren Ursprung auf die göttliche Walterin der Stadt (*πολιας*) zurückzuführen ist. Noch stehet derselbe*), zwar vom Alter gebeugt und darum der „gekrümmte" genannt auf der Akropolis, aber ein Zeichen für die spätesten Nachkommen des Streites um das Land im Götterrathe und des Segens, welchen dasselbe durch die Landesschirmerin erhielt. Im großen Perserkriege verbrannte er sammt dem ganzen Heiligthum, als aber am nächsten Tage zur Opferung von dem Könige befohlene Athener dasselbe betraten, fanden sie ihn ellenhoch schon wieder aufgeschlagen (Herod. VIII. 55. Paus. I. 27, 2). Er gehört zu den Heiligthümern der Stadt, jeder Athener betrachtet ihn als heilig und einen Zweig von ihm als den höchsten Ehrenpreis. Epimenides nahm von der Summe Geldes und den großen Ehrengaben, welche ihm die Bürger darboten, nichts an, und schied nur mit dem ihm entnommenen Zweige, den er sich wie Thrasybulus zu anderer Zeit und Stelle auserbeten (Plutarch. Sol. 14). Er ist's, von welchem alle guten Oelbäume stammen. Die Dankbarkeit der Menschen hat sie nach ihr palladische Bäume (palladia arbor, Sil. I. 238. Mart. I. 77) und das Oel selbst „Pallas" (Pallas), das vorzüglichste, palladisches Oel (*ἐλαιον παλλαδιον*), genannt und das Bild der Schöpferin auf der Akropolis aufgestellt (Paus. I. 24). Sie blieb die Schirmwalterin aller Oelbäume (Virg. G. II. 181. Pl. XII. 2. Phaedr. III. 17), welche vorher unter anderen Waldhölzern ste-

*) Wir haben des hohen Alters, welches Oelbäume erlangen, bereits gedacht. — Manche Oelbaumpflanzungen Italiens, wie namentlich die bei Terni, sollen schon zu Plinius Zeit vorhanden gewesen sein.



hend, durch sie veredelt, angepflanzt und zur Oelgewinnung nutzbar gemacht wurden.

Attika, dessen steiniger Boden dem gewinnreichen Anbau so fördersam war, blieb, vornämlich unter religiösen Beziehungen, lange Zeit im Besitze ausgezeichneter und ächter Oelbäume. Sie standen unter dem Schutze des Gesetzes, das Keinem gestattete, jährlich mehr als zwei seinem Boden zu entnehmen, ausgenommen zu heiligem Gebrauche, und mit den schwersten Strafen den bedrohte, der einen Pflänzling dem Gebiete entführte oder beschädigte. Athene hatte eigene Anpflanzungen und auch von den Privatanpflanzungen gebührte ihr der Zehnte des Ertrages; wer heilige Oelbäume ausrottete, beging ein Verbrechen, für welches, wie für eine Mordthat, keine Verjährung stattfand (Lys. Or. VII. 17; XIII. 83). Die Frucht sollte nur von keuschen Jünglingen und Jungfrauen gesammelt werden und ein von einer Buhlerin gepflanzter Oelbaum schien zur Unfruchtbarkeit verdammt. Zu Athen standen sie in Menge im Lyceum, in der Akademie und an andern ausgezeichneten Plätzen. Solon erlaubte in staatsmännischer Berechnung nur an Fremde das Oel zu verkaufen und sicherte durch die Beschränkung der Abgabe von Bäumen den Handel des Volkes auf die Dauer (Plut. Sol. 24). Das Holz der hier erwachsenen Bäume war von besonderer Heiligkeit und Wunderkraft; als einstmals das Land der Epidaurier lange Zeit keine Frucht trug, gab auf Befragen das Orakel zu Delphi ihnen die Antwort, sie sollten der Damia und Auxusia — cerealischen Gottheiten — vom Holze des zahmen Oelbaumes Bilder errichten. Demnächst wandten sie sich an die Athener, daß sie ihnen gestatten möchten, einen solchen zu fällen, weil sie die dortigen für die heiligsten erachteten; diese, obwohl rückhaltige Feinde der Epidaurier, willfahrteten unter der Bedingung, daß sie fernerhin der Athene Polias, der Stadt- und Burggöttin, der himmlischen Göttin, die zur Aufziehung der Saaten und Früchte milde Wärme, Thau und Gedeihen giebt, und dem Erechtheus, der sein Heiligthum neben dem der Polias auf der Burg hatte, jährliche Opfer bringen sollten. Die Epidaurier gingen darauf ein, und nachdem die palladischen Bilder aufgestellt waren, brachte Epidaurien Früchte (Herod. V. 82). Später wurden diese Bilder von den Aegineten geraubt und es gelang den Athenern nicht, sie wieder zu erlangen.

Der Oelbaum heißt „der glückliche" (Virg. A. VII. 750; VI. 230), „der milde" (mitis, Ovid. M. VII. 277), der „unkriegerische" (imbellis, Val. Fl. V. 361), der „Friedenbringende, dem Frieden geheiligte" (pacifera, Virg. Aen. VIII. 116; paci placita, Virg. G. II 425), der „flehende" Baum (supplex, Stat. Theb. XII. 492. Val. Flacc. III. 424), denn er steht nicht nur an der Grenze der Zeiten des Ueberganges aus den Zuständen der rohen in die milde Sitte (Diod. S. V. 73), sondern ist auch in merkwürdiger Uebereinstimmung der Völker das Sinnbild des Gedeihens und Heiles, des Friedens, der Fülle, Ruhe und Versöhnung im öffentlichen und häuslichen Leben, der Repräsentant des Glückes und Segens. Noahs Taube trägt als Heilszeichen das Oelblatt (1. Mos. 8, 11); der Traum des Xerxes vor dem griechischen Feldzuge, in welchem er sich in dem Kranze dieses Zweiges, welcher die ganze Erde bedeckte, erblickte, verstanden die Magier so zu deuten, daß ihm nach dem Kriege die ganze Welt in Frieden unterworfen sein werde (Herod. VII. 19). Dem Manne, der in Israel den Herrn fürchtet, geschieht die Verheißung: „Dein Weib wird sein, wie ein fruchtbarer Weinstock und deine Kinder, wie Oelzweige um deinen Tisch her" (Ps. 128, 3), er selbst preiset sein Glück: „Ich werde bleiben, wie ein grüner Oelbaum im Hause Gottes" (Ps. 52, 10). Hesiod rechnet zu den Seligkeiten der Hyperboräer in Hesperien, daß sie paradiesisch unter Oelbäumen lebten; an fröhlichen Festen baute das Volk der Juden in und um Jerusalem nach dem Gesetze (3. Mos. 23, 42. Neh. 8, 15) sich Hütten zur Wohnung aus seinen Zweigen. Mit dem Oelbaume wird das Volk Gottes und der Hohepriester verglichen (Sir. 50, 11) und die Weisheit Gottes (Sir. 24, 19). Als begnadigtes Volk wird es ein schöner, grüner, fruchtbarer Oelbaum genannt (Jer. 11, 16) und trägt die Verheißung, daß es, wie er, seine Zweige ausbreiten werde (Hos. 14, 6); aber ist Feuer um ihn angezündet, daß seine Aeste verderben müssen (Jer. 11, 16), so ist er verödet, daß nur 2 oder 3 Beeren bleiben oben im Wipfel (Jes. 17, 6). Auf diesen Oelbaum ist das Heidenthum gepfropft und der Wurzel und des Saftes theilhaftig geworden (Röm. 11, 17—24). Ihn, den Heilbringer, erhebt das Baumheer zu königlicher Würde (Richt. 9, 9). Die Bilder der Götter, der Segensstifter, sonderlich der Schutzgötter bei der Feldweihe (Tibull. II. 1, 16), sind mit seinem Laube

bekränzt, ingleichen die Häupter siegreicher Heroen und Feldherren. Ajax und Achilles, Eurybiades und Themistokles, die Perserstieger, trugen Oelkränze, die ehrenvolle Auszeichnung von Männern, welche dem Staate große Dienste geleistet hatten. Die Siegesgöttin (Victoria, Νίκη) erscheint in diesem Schmucke, ingleichen gebührt er dem Dichter, denn er gehört der Pallas, und dem Redner, denn dieser vermittelt den Frieden (Hor. Od. I. 7), welchen der Oelzweig symbolisirt. Bei dem fünftägigen Feste, welches (19. März) zu Ehren der Minerva in Rom gefeiert wurde (Quinquatrus), eiferten Redner und Dichter um den Preis des Olivenkranzes (Ovid. Fast. III. 817), den auch Numa und einige römische Kaiser auf Kaisermünzen tragen. Die Beziehung ist leicht zu finden, warum er auf der thriasischen Ebene der Ceres, der Segensspenderin, geweihet ist, deren Bild in dem Schmucke seines Laubes erscheint. Die Friedensgöttin (Pax, Εἰρήνη) ist mit einem Oelkranze auf der Schläfe angethan, in der rechten Hand hält sie einen Oelzweig, im linken Arme ein Füllhorn und in ihre Nähe gehören Baumfrucht, Mohn und der Bienenkorb. Am Feste Thargelia und Panepsia zu Athen, wo die Sonne und die Horen Opfer erhielten, tragen Knaben den mit weißer Wolle umwundenen Oelzweig (εἰρησιώνη) in Procession (Schol. ad Aristoph. Plut. 1058), und das Friedenslied erklinget seit Alters (Plutarch. Thes. 18, 21).

Hieraus ergiebt sich, warum auch der Schmuck des heiligen Schiffes, welches seit Theseus jährlich nach Delos, wo man auch einen Oelbaum auf dem Grabe der hyperboräischen Jungfrau zeigte, sandte (Theoria), aus Oelzweigen bestand, warum ein vom Blitz getroffener Oelbaum den Bruch des Friedens vorbedeutete, Oelzweige bei epidemischen Krankheiten herumgetragen wurden und in Rom das Volk jedes fünfte Jahr, nach geendigtem Census, eingeweihet und mit Weihwasser vermittelst eines Oelzweiges besprengt wurde. Auf den Frieden der höhern Welt wurde diese Sprengung in der christlichen Kirche übergetragen. Auf Friede und Versöhnung deutet das Tragen der Oelzweige der Neophyten in den samothracischen Mysterien, der Oelzweig in der Hand des marsischen Priesters (Virg. Aen. VII. 750), der Oelzweig in der Hand der Bittflehenden (ἱκέται, supplices) vor dem Sieger (Virg. A. VIII. 115; XI. 306. Lucan. III. 332. Stat. XII. 492. Liv. XXIV. 30; XXIX. 16; XXX. 36, 2.

2. Makkab. 14, 4), der Oelkranz um deren Haupt vor dem Richter in der Versammlung (Lucian Tox. 26). Wie in den Panathenäen, war auch in den olympischen Spielen (Nep. Thrasyb. 4. Pl. XV. 5) ein Olivenkranz der Siegerpreis; man sah denselben auch bei den römischen Triumphzügen; zwar nicht vom Feldherrn selbst, aber den Herolden und von den Triumphhelfern (ministri thriumphantes) aus der Blüthe oder den Blättern getragen (Virg. G. III. 21. Gell. V. 8); gleicher Beziehung die nach erlittenem Schiffbruch oder glücklich beendigter Seereise an einem in der Nähe des Tempels des Neptun oder eines andern helfenden Gottes, am sichern Gestade stehenden Oelbaume aufgehangene Kleidung oder angebrachte Votivtafel (Virg. Aen. XII. 764). Vorzugsweise werden Weihgeschenke und Votivtafeln an den Wildölbaum befestigt, weil er das Einschlagen von Nägeln besser als andere Bäume verträgt (Aristoph. Plut. 944). — Es ist mehr als Gepränge, wenn die Zweige bei Leichenzügen gebraucht)Artemid. Oneir. IV. 59), nach der lycurgischen Begräbnißordnung die Todten auf einem Lager von Oelblättern bestattet (Plutarch Lycurg. 27), und Oelzweige auf die Brandstätte des Leichnams des Misenus gelegt wurden (Virg. Aen. VI. 230); die Ruhe nach der Unruhe, der Frieden nach dem Unfrieden, den die Dahingeschiedenen gefunden, wird symbolisirt*). Selbst unter leiblichen Schmerzen äußern die Blätter einen stillenden Einfluß; bei Kopfweh nimm ein solches, schreibe „Athene" (*Ἀθηνα*) darauf, winde es um dein Haupt, und dein Schmerz wird vergehen! (Geop. X. 1); von derselben Kraft ist das Oel (Pind. Pyth. X. 497).

Der zahme Oelbaum (*ἐλαιος*) entstammt dem wilden (*ἀγριελαια, —ος* Röm. 11, 17, 24. *κοτινος*, Theophr. caus. II. 3, 5. Paus. II. 32. *αἰθιοπικη ἐλαια*, Diosc. I. 136. *ἐλαιος ἀῤῥην ἀγριος*, oleaster) oder Hundölbaume, wie denselben Herakles von des Isters Quellen aus dem Lande der Hyperboräer nach Olympia zu des Zeus Hain einst brachte. Derselbe ist niedriger

*) Auch auf alten christlichen Grabsteinen findet man das Bild der Ruhe und des Friedens in der Taube, den Olivenzweig im Schnabel. — Daß die oben gegebene Ausdeutung die richtige sei, erweiset sich dadurch, daß die Lacedämonier die auf Oelblättern ruhenden Todten noch mit Lorbeerzweigen bekränzten, als ob sie andeuten wollten, daß der Sieg über die Beschwerden dieses Lebens nun von ihnen errungen sei.

als jener, kürzeren und breiteren Blattes, wohlschattend; auf Ithaka an dem phorkynischen Lager stehet ein solcher, dessen dichtes Blattwerk eine den Najaden geheiligte Grotte beschattet. Er hat dornige große Zweige und Knoten, starken Stamm und trägt herbere Beeren, deren medicinisch stärker und schärfer wirkender Saft mehrfach, namentlich zum Befestigen der Zähne und zum Mundausspülen gebraucht wird. Er entartet aus den Kernen des ächten (Theophr. II. 3) und läßt sich durch Umpflanzen und Beschneiden nur wenig veredeln (Theophr. I. 3). Sein Holz, zwar brüchisch (Quint. Smyrn. VI. 379) und leichter zu brechen, als zu spalten (Pl. XVI. 71), ist das härteste aller Hölzer, widerstehet der Fäulung, dem Alter und Insectenfraße (Pl. XVI. 76); es reißt und spaltet nie von selbst (ib. 77), nimmt eine gute Politur an und läßt sich, obwohl sich's in horizontaler Lage biegt (Pl. XVI. 81), zum Bauen benutzen. Die Thürpfosten im Tempel zu Jerusalem und die Thürangeln des Allerheiligsten, die Thürangeln der römischen Häuser waren nicht ohne symbolische Beziehung aus dem Holze dieses heiligen, friedebringenden Baumes gearbeitet (1. Kön. 6, 23. 30), und es bewährte sich hier in seiner unverwüstlichen Kraft, daß die Angeln wieder frisch ausschlugen. Aus seinem Stamme hatte Odysseus sein eheliches Bette, die Stätte des Friedens, geschnitzt (Hom. Od. XXIII. 190). Es ältert und faulet so wenig, wie das des zahmen, und ist daher zu Pfählen, Grenzsäulen, Geländern (Pl. XVII. 35, 10), zu Rosten (Vitruv. V. 12) und wegen seiner Festigkeit zu Bohrgriffen, Hämmern (Pl. XVI. 87), Axtstielen (Hom. Il. XIII. 606; Od. V. 236) und dergleichen geeignet; weil wohlriechend, gelblich und geadert, haben alle daraus gefertigten Geräthschaften schönes Ansehn. Seine regelmäßige Knotigkeit und Härte läßt es die Hirten vorzugsweise zu ihren Stäben wählen (Theocr. VII. 18. Apoll. Rh. II. 34. Virg. Ecl. VIII. 16), selbst Apollo wird mit einem solchen dargestellt (Ovid. M. II. 681). Die gewaltige Keule des Cyklopen war aus dem „Holze des waldigen Oelbaumes" (Hom. Od. IX. 320), ingleichen jene berühmte des Herkules, die, als er sie zu Trözene an die Bildsäule des Mercurius Polygius angelehnt, vermöge der dieser Baumart eigenthümlichen Lebenskraft zu einem noch dort stehenden Oleaster einwurzelte und aufgrünte (Paus. II. 31). Die Griechen entbrachen seine Zweige zu Krän-

zen für die Sieger in Olympia, wo wohl der berühmteste von allen, „der Oelbaum der schönen Kränze" zu finden war (Paus. V. 14).

Wann der zahme Oelbaum zu uns gekommen sei, ist ungewiß; Fenestella sagt, daß es unter Tarquinius Priscus weder in Italien, noch in Hispanien, noch Afrika Oelbäume gegeben habe, ist's aber gegründet, daß die erste hellenische Colonie, die unter Oenotrus nach dem von ihm benannten Oenotria ging, ihn mit der Rebe zugleich dahin gebracht habe, so ist er einer der ältesten Culturbäume unseres Volkes (Paus. VIII. 2. Apoll. I. 8, 1). Der Anbau mag lange Zeit dürftig gewesen sein, denn Oel war vormals theuer. Unter dem Consulate des Appius Claudius und L. Junius (J. d. St. 505) kosteten 12 Pfd. mehrere Aß, bald darauf (J. d. St. 680) machte M. Sejus den Vorschlag, daß das Volk das ganze Jahr hindurch 10 Pfd. für einen Aß kaufen konnte. Zwei und zwanzig Jahre später unter dem dritten Consulate des Cn. Pompejus hatte Italien einen solchen Ueberfluß, daß es in die Provinzen ausgeführt wurde. Unser Volk war für den Anbau der Olive nicht unthätig (Pl. XIV. 29), was auch dadurch sich erweiset, daß Cato nur neun, Plinius dagegen acht andere italische Sorten anführen konnte, und daß man besondere Pflanzschulen hat, in denen die Reiser so gut gepflegt werden, daß man schon im zweiten Jahre nach der Versetzung erntet (Pl. XV. 1). Oelpflanzungen sind ein wahrer Schatz für Italien; sie umblühen das Land und in solcher Menge sind Früchte zu finden, daß ein reicher Geizhals nicht ärger gespottet werden kann, als wenn es von ihm heißet:

Selbst von zehn Oliven verwahrt er die größere Hälfte.
Mart. I. 104.

Ausgezeichnet ist durch Oel Syrien, wo in der fruchtbaren Ebene von Peräa (Joseph. B. j. III. 3, 3), um den See Genezareth (id. III. 10, 8), bei Decapolis (Pl. XV. 3), Jerusalem (2. Sam. 15, 30. Matth. 21, 2. Marc. 11, 1. Luc. 21, 37. Joh. 8, 1. Ap. Gesch. 1, 12) und am Libanon (5. Mos. 33, 24) Oelbäume in Gemeinschaft von Reben, Palmen u. a. B. sich finden, in Griechenland, Attika, Sicyon (Paus. X. 32, 19. Virg. G. II. 519. Ovid. H. 317. Pont. IV. 15, 10. Stat. Th. IV. 50), Lakonien und die Insel Lesbos, Naxos, Peparethos, besonders durch fette Beeren (Ovid. M. VII. 470) — aber Italien? —

Mit ihm liegen über das beste Oel im Streite Istrien und Bätien. Ersteres liefert zur Salbenbereitung vortreffliches Product, welches zur Verspeisung selbst an den Kaiser geliefert wird (Paus. l. l.), letzteres Land, wo sogar eine Stadt den Namen des Wild-Oelbaumes trägt (Oleastrum, Pl. III. 3), wie das iberische oder spanische äußerst geschätztes (Lucian. nav. 25) und dem attischen und sicyonischen, obschon dasselbe schönerer Farbe und lieblicheren Geschmackes, in Vergleich zu setzendes, — aber Italien, wo selbst das rauhe Gebirge Taburnus Oliven trägt (Virg. G. II. 38), und Sabinum, Samnien, Tarent (Varr. I. 2, 6), Calabrien und Campanien reich bepflanzt ist, mag sich kühn mit jenen Ländern messen. Es trieft von Fett und braucht nicht, wie die Aethiopier auf Butter und Talg (Strab. XVII. 2) oder, wie Babylonien, auf Sesam (Pl. XV. 7) zur Befriedigung dieses nothwendigsten Bedürfnisses zu sehen; überall schönes, unvergleichliches Oel! —

— — Kein ionisch Haselhuhn sei mir
So lieblich wie die Beere, von den saftigsten
Olivenzweigen abgepflückt! —

Hor. Ep. 2, 56.

Dasjenige, welches aus den stark besetzten Pflanzungen Venafrums in Campanien (Varr. I. 2. Pl. XV. 3. Hor. S. II. 4, 69; 8, 46), insbesondere aus dem von Licinius Crassus benannten Distrikte unter dem Namen licinisches Oel kommt, ist wegen köstlichen Geschmackes und Salbenfähigkeit das beste des ganzen Erdbodens (Hor. Od. II. 6, 16. Mart. XII. 64).

Der Oelbaum verlangt, wie Fabian sagt, mittleres Klima, wie es Italien hat (Tibull. IV. 1, 66); er kommt weder in sehr heißen noch in sehr kalten Gegenden fort. Man findet ihn daher nicht in Babylonien, Aethiopien, nicht überall in Afrika (Pl. XV. 3) und Aegypten und wo er hier ja vorkommt, erbringt er wegen großer Luftfeuchte kein oder übel beschaffenes Oel (Theophr. h. p. IV. 3. caus. VI. 12. Str. XVII. 1); unter kaltem Himmel stirbt er ab, wie die Rebe, wir haben selbst in Italien Striche, wie um das kalte Carseoli (Ovid. Fast. IV. 684), wo er nicht gedeiht. Von seinem Landgute schreibt der jüngere Plinius (V. 6): „Im Winter ist die Luft so rauh und kalt, daß Myrthen, Oelbäume u. a. Gewächse, welche anhaltende Wärme verlangen, absterben; der Lorbeer gedeihet vortrefflich

und leidet nur zuweilen von Frost, doch nicht mehr als um Rom.“ — Aus angegebener Ursache fehlt er in Britannien (Tacit. Agr. 12) und in der Nähe des Rheines (Varr. I. 7), kommt aber bei Herakleopolis, Alexandrien (Str. XVII. 1), in Cyrene (Theophr. H. p. IV. 3), auf der Insel Geraunis (Herod. IV. 195), in Hispanien und sehr gut in Gallien (Pl. XV. 1), selbst bis in die Mitte des Landes, besonders aber um den Arar und Rhodanus, fort;

> — — — — — die zwischen diesen und jenen
> Sonnige Eb'ne huldigt der Ceres und schlingt sich in dichtem
> Rebengeranke und preiset die Frucht der grauen Olive,
> Reich an Rossen, beglückt an Heerden und kostbar gefleckten
> Marmor, dem auch weicht Synnada mit purpurnen Adern.
>
> Claudian. Eutrop. II. 268.

Massilia, dem er durch die Phocäer zugeführt sein soll, nicht minder berühmt durch seine Olivenpflanzungen wie seine hochstämmigen Weinanlagen, die beide unter römischen Einflüssen verbessert wurden, liefert ein Oel, welches sich lange Zeit vor anderem im Vorzuge behauptet hat (Justin. XLIII. 4). Die Römer gestatten aber den Völkern des transalpinischen Galliens nicht Oelbäume und Reben zu pflanzen, um den Werth ihrer eigenen Oel- und Weinpflanzungen zu sichern (Cic. de rep. III. 9).

Der italische Oelgärtner betet zu Minerva um Segen und Gedeihen seiner Pflanzungen (Varr. I. 1). Des Baumes Cultur ist einfach, leichter, wohlfeiler als die der Rebe und sehr anzupreisen. Obwohl er nur im Wechsel der Jahre trägt (Col. V. 8. Pl. XVI. 70), vergilt er doch jeden ihm gemachten Aufwand durch reiche Ernten, oft schon in Einem Jahre, versagt auch vernachlässigt nicht, wie seine genannte Freundin, und bringt, wo Luft und Boden entsprechen, so ungeheuere Erträge, daß dieselben zu Anlagen einer Ausdehnung Anlaß geben könnten, welche mit dem Umfange der Villen im Mißverhältnisse stehen. Unsere im augusteischen Zeitalter herrschende Vergnügungslust läßt indessen diese Besorgniß nicht aufkommen; sie scheut sich nicht, nutztragende Oelgärten zu verkleinern oder auszurotten und an deren Stelle ertraglose Parke, Veilchen- und Myrthenbeete anzulegen (Hor. Od. II. 15, 8).

Die Olive gehört zu den einfachen Bäumen (Pl. XVI. 52); ihr Wuchs ist langsam, der Stamm knorrig, von einer Höhe zwischen 20—30 Fuß, in Bätien der allerhöchste Baum (Pl. XVII. 19); die Wurzel dick, ungleicher Stärke, gediegen, gleichmäßig fleischig, darum zu Schnitzarbeiten, besonders kleinen Bildsäulen, welche niemals springen und reißen (Theophr. V. 3, 8), nutzbar, läuft nicht, wie die vielen, rauhen und haarigen Wurzeln des Feigenbaumes, in krummen Gängen, sondern, wie die des Apfels und der Cypresse, gerade aber weit aus, wie die der Feige, entzieht benachbarten Gewächsen die Nahrung und scheidet schädliche Säfte aus (Pl. XVI. 58). Deswegen verordnete Solon (Plutarch. Sol. 24), daß Oel- und Feigenbäume, nicht wie andere Bäume, fünf, sondern neun Fuß vom Rande des Grundstückes des Feldnachbars zu stehen kommen sollten. Er macht, wie in Cicero's Rede für Cäcina gesagt wird, einen guten Grenzbaum. Weitläuftige Stellung ist, wenn auch nicht, wie in Bätika, Getreide untergebaut werden soll, je nach den Bodenverhältnissen von 25—30 Fuß, auch wegen der schwankenden, sich nach allen Seiten in der Luft ausbreitenden Zweige (Hos. 14, 7) erforderlich, auf windigen Plätzen engerer Stand statthaft. Wo er auf freiem Felde (Sir. 24, 19) stärkenden Sonnenscheins und erquicklicher Erdnahrung sich erfreut, wächst er, wenn ihn kein Vieh und kein muthwilliger Wanderer verletzt, herrlich. Es wächst der Held selbst

> Gleich dem stattlichen Sprößling des Oelbaums, welchen ein Landmann
> Nährt am einsamen Ort, wo genug vorquillt des Gewässers;
> Lieblich sproßt er empor und sanft bewegt ihn die Kühlung
> Aller Wind' umher und schimmernde Blüthe bedeckt ihn.
>
> Hom. Il. XVII. 54.

Gern wird er darum an Wegen und Landstraßen angepflanzt (Xen. oec. 19), deren Staub die Früchte größert und zeitiger reifet (Geop. III. 10, 4). Weinranken lieben sich mit ihm zu gatten und Rebstöcke finden sich darum zahlreich in Oelgärten (Col. III. 11). Setzt man ihn dem Feigenbaume so nahe, daß denselben einer seiner Zweige leicht berührt, oder biegsam und folgsam, wie sie sind, herabgebogen werden kann, so nimmt er ihn durch Verbindung nach der von Columella erfundenen Methode auf (Pl. XVII. 30, 7). Man pflanzt Oliven, wie andere Obstbäume (Col. V. 10. arb. 18—24. Pall. III. 19), um die

Decumaner Wege, auch in die Weingärten (Col. III. 21) und Arbusten (Pl. XVII. 35, 22), am angemessensten auf die Nordseite der Vignen, weil sie sehr stark zehren und durch ihren Blätterreichthum schaden. Besser stehen sie in besondern Anlagen, zumal es an Beispielen nicht fehlt, daß sie bei der leichten Entzündlichkeit und Brennhaftigkeit ihres Holzes (Eurip. Cycl. 460) zu Leuchtfackeln abgehauen, von lagernden Hirten (Col. V. 8. Virg. G. II. 302. Theophr. III. 15) oder von Wanderern angesteckt, den Untergang der Arbusten herbeiführen können.

Die Rinde ist glatt und grau (Aesch. Pers. 614. Eur. Iph. T. 1101. Ovid. A. am. II. 518), das Holz trocken, ohne Fett, Fleisch und Mark und sehr wenigen Blutes (Pl. XVI. 70). Er schwitzt, wie der wilde, verhärtende Tropfen (δακρυον) von dunkler Farbe aus; der äthiopische von beißendem Geschmacke und medicinischer Kraft; in Arabien trägt er ein Gummi (ἐναιμον), das zur Stillung des Blutes auf Wunden gelegt wird (Diosc. I. 141). Die Blätter sind schmal (Pl. XVI. 37), denen der Weide oder des Seidelbast (κνεωρος) ähnlich (Theophr. VI. 2, 2), ohne Einschnitte, auf der oberen Fläche weißer und minder glatt, als auf der untern (Pl. XVI. 35) und kurzen Stieles (Pl. XVI. 37). Die Augen schwellen mit Aufgang der Vergilien, der Austrieb aber erfolgt gleichzeitig mit den Weinblättern (Pl. XVI. 41). Anakreon verwebt denselben in sein schönes Frühlingsgemälde:

> Die Oliv' entstrebt der Hülle,
> Und den Bacchussaft umschmücket
> In Belaubung, in Gezweigen
> Ueberall die milde Wärme.

Der Haupttrieb fällt in die Sonnenwende, wie die der Linde, Ulme und Weißpappel (Pl. II. 41); er giebt das sicherste Anzeichen, daß der Sonnenlauf vollendet sei (Pl. XVI. 35; XVIII. 68, 1). Der Baum grünt stets (Pl. XVI. 32. Geop. XI. 1. Pers. 614). Ein Schreckenszeichen ist's, wenn Blätterfall eintritt, so lange die Beeren noch sitzen (Pl. XVII. 38). Die Blüthe, von weißer Farbe (Hom. Il. XVII. 55), erschließt sich spät (Pl. XVII. 24), später als die des Weinstocks, erst um die Sonnenwende und dauert sieben Tage. Sobald sie der Landmann sieht, glaubt er auch die Beeren zu sehen (Cic. Divin. II. 6) und beurtheilt, nach dem Verlaufe derselben und des Lor-

beers (Tibull. II. 7, 8) im Voraus schon die Ernte und die Obsternte.

> Wann wohl blühen Oliven —, ein ganz vortrefflicher Jahrgang! —
> Diese Zeit bedingt auch des Obstes Gedeihn.
>
> Ovid. Fast. V. 265.

Sie dauert sieben Tage; die einzelnen, welche etwa länger blühen, brauchen nie über zweimal sieben Tage. Acht Tage vor Mitte des Juli, also vor den Etesien, haben alle abgeblühet (Pl. XVI. 41) und da die Blüthe den Bienen schädlich (Virg. G. IV. 20), ist eine den Bienenhaltern ungünstige Zeit vorüber. Zu Anfange des Juni geräth sie in Gefahr, wenn mit dem am zweiten des Monats aufgehenden Adler ein Vollmond oder wenn am Tage der Sonnenwende und mit dem Aufgange des Hundes Neumond eintritt (Pl. XVIII. 69). Regen bei Aufgang der Vergilien, der Zeit der Empfängniß (Pl. XVII. 2) und schmutziger Südwind (Pl. XVI. 45) ist überaus gefährlich, der allerschlimmste Unfall aber Regen in der Abblüthe, denn er spült die Früchte mit ab und erzeugt Raupen (Pl. XVII. 37, 6, 7). — In Folge später Fröste oder großer Hitze gehen die Blüthen ebenfalls verloren oder fallen ab (Theophr. H. pl. I. 22. Col. V. 8).

Wir haben des hohen Alters, welches er erreicht, schon gedacht (Virg. G. II. 81) und führen zur Bestätigung noch an, daß zu Athen noch zu Apollodors Zeit (III. 14, 1) in dem sacellum Pandrosi die palladischen Oelbäume gezeigt wurden. Diese und zwei andere auf Delos gehören zu den ältesten Bäumen der Erde (Soph. Oed. Col. 686). In der Behauptung, daß ein Oelbaum ewig dauert, liegt Wahrheit, denn wird er auch alt, abgehauen oder vom Feuer verzehrt, schlagen aus dem in der Erde verbliebenen Stumpen neue Sprossen vor (Pl. XVII. 38); er führt darum den Beinamen: der „lebenssprossende“ (Aeschyl. Pers. 614). Ein Oelgarten kann wohl Jahrhunderte stehen (Pl. XVII. 30, 2). Er verlangt weder sehr heiß noch kalt zu stehen und erfreut sich in feuchtheißen Gegenden des nördlichen, in kälteren des südlichen Hügels. Warme Luft und mäßige Winde (Il. XVII. 57) sind ihm geliebt, Stürme schreckhaft (Pall. I. 6). Nach griechischer Sage soll zwar der erste Oelbaum am Alpheus gewachsen sein (Paus. V. 14), — Flüsse erweisen sich ihm aber nicht so günstig, als trockne und thonige

mäßige Hügel (Juven. XIV. 144. Col. arb. 17. Pl. XVII. 30, 2); auf Lesbos und im Sabinischen, im Bätischen, im Morgenlande, werden ganze Wälder an denselben im Dichtstande angetroffen (Hiob 29, 6). Darauf gründet sich das Wahrwort der Bauern (Sidon. Ep. 2, 9): „Hügel dienen dem Wein- und Oelgärtner" (Colles exercentur vinitori & olitori). In Thälern erfriert er leicht (Pl. XVII. 37, 8). Theophrast behauptet, daß er über 40,000 Schritte vom Meere (Pl. XV. 1), die Meisten, daß er über 60,000 Schritte davon nicht mehr wachse oder nicht mehr trage; dies erleidet jedoch Ausnahmen (Col. V. 8); nach übereinstimmenden Zeugnissen erstreckt sich seine Cultur in Libyen bis zu einer gewissen Entfernung vom Meere (Theophr. XVII. 19. Synes. Ep. 67. Geop. IV. 3), in der Umgegend von Theben wächst er mit Pfirsichen 300 Stadien vom Nil (Pl. XIII. 19) und den Seeküsten Arabiens so nahe, daß er unter Wasser gesetzt wird, welches, ohne zu schaden, auf Blättern und Früchten Salz zurückläßt, durch welches dieselben sammt dem Oel haltbar werden (Pl. XII. 38).

Rechter Boden (terra olifer) ist der kiesige, ja der beste; und solchen hat Venafrum (Pl. XVII. 2):

> Prächtig Campania's Oel Venafrums Beeren entschwitzet;
> Magst du nehmen es oft immer ein salbiger Duft.
>
> Mart. XIII. 95.

Gleich stehet fetter Sand oder fetter Thon; dieser machte die Oliven vom Bätis, die Lieblinge des Bacchus und der Pallas (Mart. XII. 93), so berühmt, daß sie von Dichtern gepriesen werden (Mart. XII. 98), und so schmackhaft, daß sie zur Ehre der Gastmahle in Rom gelangen (Pl. I. 15, 2; XVII. 37, 2). Die Griechen sagen: Tiefer Grund (profunda terra) erzeugt große Bäume (Il. XVII. 53), aber kleine, späte, wässerige und stark unreine Früchte (Pall. I. 6). Geschlossener Boden ernährt bequem, aber Kreideland ist gänzlich zu verschmähen, zumeist wenn es quellig ist oder Wasser sich stauet. Magerer Sand- und nackter Kiesacker ist ihm feindlich; stirbt er darin auch nicht ab, bleibt doch der kräftige Wuchs aus (Col. V. 8); auf fettem, feuchten Boden wächst er in lustige Zweige ohne Frucht (Col. arb. 17). Cato räth, die Sorten nach Beschaffenheit des Bodens zu wählen und diejenigen mit besonderer Sorgfalt anzupflanzen, welche in einer Umgegend für die besten gehalten werden.

Die Fortpflanzung kann nach alten Vorgängen durch den Samen, der in einem kugelrunden (Pl. XII. 7) Kern (πυρη) besteht, erfolgen; Sämlinge wachsen indeß langsam (Varr. I. 41. Pl. XVII. 10) und bewahrheiten den Ausspruch Hesiods: „Der Pflanzer des Oelbaumes erlebt niemals die Frucht" (Pl. XV. 1) und die Namen des „langsam sprossenden (Virg. G. II. 3), spät blühenden und spät tragenden," welchen die Griechen ihm zu geben pflegen; sie entarten häufig zu Wildlingen (Theophr. II. 2, 2), was, wenn es bei alten Bäumen vorkommt, als Schreckenszeichen anzusehen ist (Pl. XVII. 38). Darum betreibt man die Nachzucht jetzt, Cato's (51) Vorschrift gemäß, lieber durch Absenker, Schnittlinge (surculi) zarter Aeste, in der Länge eines Fußes, die zweckentsprechender abgerissen als abgeschnitten werden und durch dickere, mit dem untersten Ende in Gruben eingesenkte und fast bis oben, auch ganz mit Erde behäufete Aeste (Virg. G. II. 30. Varr. I. 40. Geop. X. 11, 8). Die für Oelgärten erforderlichen bewurzelten oder unbewurzelten Pflänzlinge (Col. arb. 17) setzen Pflanzschulen voraus (Pl. XV. 1), die freigelegen, mäßig kräftigen, saftigen, mehr losen als bindigen, besonders schwarzen Bodens sein müssen. Das Land wird auf 3' Tiefe rigolt, und soweit die Schule gehen soll, zum Schutze gegen Vieh, namentlich Ziegen, deren Speichel sogar die Bäume unfruchtbar macht (Pl. XVII. 37, 9), mit tiefen Gräben umzogen. Hat dasselbe einige Gährung erlangt, entnimmt man den fruchtbarsten Bäumen frische, gerade, glänzende, dreijährige (Cat. 45) Aeste von einer Stärke, daß man sie mit der Hand umfassen kann, und schneidet denselben, unabgewelkt, die Pflänzlinge 1½' lang, aus. Die Schale wird am wenigsten verletzt, wenn der Abschnitt auf einem Sägebocke (vara) über Heu oder Stroh mit der Säge erfolgt; demnächst glättet man die beiden Enden mit der Hippe und röthelt sie, um sie in derselben Richtung, welche sie als Aeste am Baume hatten, einstellen zu können. Die dickern Enden kommen in die Erde, die schwächern blicken zum Himmel, widrigenfalls sie schwer anschlagen und als Bäume beständig unfruchtbar bleiben (Col. V. 8). Vor dem Einpflanzen soll man sie eben so wenig in die Erde einscharren als trocken werden lassen (Pl. XVII. 30, 7), wohl aber unten und oben mit einer Mischung von Mist und Asche bestreichen. Statt das Loch mit einem Pflocke zu pfählen, treibt man sie lieber mit einem Häm-

merchen in den lockern Boden (Cat. 45), bedeckt sie entweder fast ganz oder ganz mit lockerer Erde und bezeichnet, damit die Pflänzlinge durch die hackenden Arbeiter nicht verletzt werden, die Stellen, wo sie stehen, mit zwei einander gegenüberstehenden Stäben (Col. V. 8).

Die Stecklinge werden nach der Frühlingsgleiche gemacht und schon im ersten Jahre zur Tilgung des Unkrautes mehrmals flach (sarrire), im zweiten und in den folgenden Jahren, wenn die Wurzeln stärker geworden, mit der Jäthacke (rastrum) bearbeitet. Zwei Jahre lang bleiben sie vom Schneidelmesser verschont und erst im dritten werden sie auf zwei Aeste verschnitten, von denen der schwächste ein Jahr später abgenommen wird. Unter fortgesetzter Bodenlockerung lassen sich die Bäumchen im fünften Jahre versetzen und im nächstfolgenden schon beernten (Pl. XV. 1).

Wenn Mago bestimmt, daß die Olive an trocknen Stellen entweder bald nach der Tag- und Nachtgleiche oder vor dem kürzesten Tage, in bindigem, wässerigen oder nassen Boden von der Ernte bis zum kürzesten Tage gesetzt werden solle, hat er offenbar nur Afrika im Auge; die Oelgärtner Italiens und unserer Zeit pflanzen auf fruchtbarem und freudigen Boden im Frühjahre, um die Calenden des Mai bis zum Aufgange der Vergilien (Varr. I. 30), ehe die Augen treiben und, wie selten dies auch geschieht, etwa auf trocknem Boden, im Herbste, 40 Tage vor der Nachtgleiche bis zum Untergange der Vergilien. In diesem Zeitraume liegen nur vier Tage, welche dem Pflanzgeschäfte nicht günstig sind (Pl. XVII. 30, 2; 77, 2. Col. V. 8; arb. 17).

Reiser von der Stärke eines Armes sind, gehörig beschnitten und vom Moose gereinigt (Pall. III. 18, 1), die besten zum Versetzen, doch können sie auch stärker und schwächer sein. Die stärksten finden an den durch Vieh gefährdeten Plätzen ihre angemessenste Stelle; schwächere, wären sie auch zart, grünen am sichersten und freudiger als jene auf. Sie sind sorgfältig mit so viel Erde und Wurzelwerk als möglich auszuheben, beim Fortschaffen in Weidenkörbe einzustellen, in vorjährig gemachte oder ausgebrannte, mit dem Karste umhackte, auf feinstem Erdreiche mit etwas lockerer Erde ausgestreute, von Wasser und Steinen wohl gereinigte, in den Wandungen erweiterte Gruben einzustel-

len; demnächst wird allerlei kleines Steinzeug oder Kies in Mischung mit fettem Boden oder etwas Mist zugetheilt (Col. V. 8. Virg. G. II. 316) und die Erde fest angetreten, damit keinerlei Schaden entstehen kann (Pl. XVII. 29). Bei ungeeignetem Boden sind sie stark zu beschneiden, die Wunden zu glätten und mit Asche und Mist zu bepflastern (Col. V. 8). Von Plätzen, wo Eichen gestanden haben, muß man sie fern halten, weil die sich in den Wurzeln der letzteren erzeugenden Würmer, die Rauken (raucae), auf sie übergehen (Pl. XVII. 30, 3). Beträgt der Abstand der Reihen auf fettem, zum Getreidebau dienlichen Boden mindestens 60, der Abstand der Bäume 40 Fuß, werden sie sich in die Breite ausdehnen und nicht spindelhaften Wuchses werden, der stets die Tragbarkeit beeinträchtiget (Col. arb. 17); auf magerem, nicht zum Getreidebau fähigen Boden können sie 25' weit kommen (Col. V. 8). Die Reihen müssen nach Cato dem Aequinoctial-Abende zublicken; der daher wehende Favonius ist gesund, nährend, im Sommer durch die ihm eigene Kühle erfrischend (Col. V. 8. Pl. XVIII. 77, 2).

Gepflanzte Reiser sind mit hegender Wehr, bei Trocniß mit Wasser und gegen Winde mit Pfählen (Col. arb. 17) desselben Holzes, wie die Weinpfähle, zu versehen. Wir haben aus Italien nicht wie aus Griechenland darüber Klagen vernommen, daß dieselben gestohlen werden (Aristoph. Nub. 1200).

Wenn Virgil (G. II. 420) sagt, der Oelbaum wolle weder umhackt, noch beschnitten sein, bedürfe auch sonst keiner Pflege, so ist dies dichterische Uebertreibung; er bedarf nach Boden und Witterung allerlei Wartung (πολυκμητος ἐλαια, Apoll. Rh. IV. 1034), namentlich Behackung nach der herbstlichen Tagesgleiche (Pl. XV. 2), Entfernung der Wurzelausläufer, mit Ausnahme der kräftigen, zum Einstellen in die Pflanzschulen oder zur Verjüngung alter Bäume tauglichen (Pall. XI. 8), Anziehen von Leitgräben (incilia), durch welche das von den Höhen fließende Schlammwasser den Stämmen zugeführt wird (Col. V. 8. Pl. XVII. 30, 3), und zur Beförderung der Tragbarkeit oder zur Beseitigung der durch Bodenbeschaffenheit veranlaßten Untragbarkeit, je nach der Größe, wenigstens einen Modius Kalk (Col. V. 8). Bodenlockerung befördert Tragbarkeit (Pall. XI. 8). Die Alten sagten: „Wer Oelgärten pflügt, heischt Frucht, wer sie düngt, erheischt Frucht, wer sie behauet, erzwingt Frucht" (Col. V. 8).

Umgraben ist besser, als umackern; geschieht aber letzteres tief, werden die zarten Wurzeln mit ausgenommen, die, wenn sie in die Höhe gehen, stark werden und die Kraft des Stammes an sich ziehen (Pl. XVII. 30, 1). Schon länger bestandene Pflanzungen theilt man am angemessensten in zwei Hälften, deren jede im Wechsel der Jahre und, da die Olive nur jedes zweite Jahr trägt, jedesmal die mit Getreide bestellt wird, die aber Beeren liefert, Mist erhält; die Bäume der brachliegenden Hälfte läßt man ins Holz wachsen, karstet aber und pflügt das Land, wie zum Fruchtbau tüchtig, im Jahre wenigstens zweimal. Bei diesem Verfahren wirft die Anlange jährlich ab und erhält auch regelmäßige Bearbeitung (Pl. XV. 4).

Reiser müssen zwei Jahre nach der Versetzung und bis zum achten Altersjahre (Pall. XI. 8) mit der Hippe verschont, dann aber die einfachen Stämme in einer der Grubentiefe gleichen Höhe, später jährlich so weit aufwärts geschneidelt werden, daß der größte Zugochse die untersten Aeste weder mit den Hüften noch einem andern Körpertheile anstoßen kann (Col. V. 8). Schneidelung ist unerläßlich, denn sonst erhält das Oel keinen Gaumenreiz (Pl. XV. 4), die Bäume gewinnen keine Gestalt und trauern unter allzuläßtigem Astwerke ohne Früchte (Col. V. 8); es ist ausreichend, wenn der Schneidler ein Jahr um das andere und zwar 15 Tage vor der Frühlingsgleiche erscheint; er kann nach Cato (44) vierzig bis fünfundvierzig Tage (Pl. XVII. 30), oder, wie andere wollen, von dort oder vom Aufgange der Plejaden, des Gestirnes der Olive, das den beständigen Frühling ankündigt (22. April bis 10. Mai), in seinem Geschäfte fortfahren (Varr. I. 30. Pl. XVIII. 67, 2). Im Herbste bleibe er daheim (Pl. XVII. 45) oder reinige nur, was auch, um wohlschmeckendes Oel zu erhalten (Pl. XV. 4), im Frühjahre geschehen muß, die Bäume vom Moos, doch nur wenn sie die Schale nicht gehen lassen (Col. XI. 8). Ist der Boden fruchtbar, nehme er nur alle die dürren, schwachen, unerträglichen, vom Winde eingebrochenen Zweige ab, auf weniger fruchtbarem beschneide er stärker (Pl. XVII. 30, 1), spitze auch die Aeste und nehme die Knorren hinweg (Theophr. IV. 16).

Oelbäume erfreuen sich, besonders auf kalten Plätzen (Pall. XI. 8; XII. 5) der Fülle des Düngers und müssen denselben jedes dritte Jahr, nach Cato alle Herbste (Pl. XVII. 30, 1, 3) er-

halten. Im letzteren Falle giebt man ungesalzenen Oelschaum mit altem Urin von Menschen und Schweinen, denn dadurch werden sie so fruchtbar, wie die Weiber durch Begattung; selbst die ödesten versagen nicht. Es erhalte der größte nicht mehr, als eine Urne. Hat man die Getreidefelder nicht zugleich im Auge, ist für jeden sechs Pfund Ziegenmist, ein Modius trockner Mist oder Asche, oder ein Congius Oelschaum, der, nachdem zuvor Spreu umgestreuet (Pl. XVII. 47), mit Erde vermischt, die Wurzeln über Winter erwärmt, genügend. Oelschaum gebührt insbesondere kräftigen oder von Würmern und anderm über Winter aufkommenden Unzeuge leidenden Bäumen (Col. V. 8).

Die Griechen verordneten zur Veredlung die Tage vom achten der Calenden des April bis zu dem dritten der Nonen des Julius, mit der Maßgabe jedoch, daß dieselbe in kalten Strichen später, in warmen zeitiger vorzunehmen sei (Pall. V. 2); Cato bestimmt den Frühling, die Zeit des dürstenden Mondes, die Stunden eines Nachmittags ohne Südwind (Pl. XVII. 24. Col. V. 11). Eile ist, weil der Baum wenig Saft hat und die Knospen spät aufbrechen, nicht in gleicher Weise, wie bei andern, geboten. Als Unterlage dient manches Wildholz, hauptsächlich der Oleaster, den viele besonders anpflanzen, sei es zur Emplastration (Col. V. 11), Aeugelung oder Pfropfung (Pl. XVII. 30, 2).

> Wilde Stämme schmückt aus das Gezweig des Baumes der Pallas,
> Hochansehnliche Beer' adelt das wilde Geschlecht.
> Fette Oliven erzeugt der wilde ertraglose Oelbaum,
> Und lernt Spenden-Ertrag, den er nimmer gekannt.
>
> Pall. XIV. 51.

Durch Pfropfung bekommt man die stärksten Bäume; in Pityusa sieht man nur gepfropfte (Diod. Sic. V. 16. Theophr. I. 7). Die Reiser schiebt man am besten tief unten in die Stämme oder in die Wurzeln, die nachmals abgenommen und versetzt werden (Pall. V. 2), entnimmt sie aber am liebsten aus der Mitte, weil hier der Baum saftreicher als in der Spitze ist (Pl. XVII. 24).

Die Olive, eine Beere (Pl. XV. 27; XVIII. 29. Jes. 17, 16), je nach den Sorten an langen oder kurzen Stielen (Pl. XV. 34), bestehet aus dem Kerne, dem mit dem Kerne zusammenhängenden Fleische (id. l. l.), dem Oele und der Drüse (amurca), d. h. einem ihr eigenthümlichen, bittern Schleime; anfänglich grün, geht die Farbe nach und nach ins Fahle, Gelbe (Col. XII. 47), ins

Rothe, zuletzt durch die Drüse ins Schwarze über. Weil Wässerigkeit Nahrung für sie ist, fallen die Ansätze in nassen Jahren reichlich, in trocknen spärlich aus.

Das Oel, der eigentliche Saft, findet sich in größter Menge im unreifen Zustande; werden die Beeren, so lange sie noch fahl oder im Uebergange der Färbung (drupa) begriffen, aber noch nicht reif sind, gepreßt, gewinnt man Omphacium (ὀμφάκιον, oleum omphacinum), das, ehe die Reifung eintritt, weiß, im Zustande der Färbung grün und schlecht ist (Pl. XII. 60). Bis zum Aufgange des Arktur ist das Oel im Zunehmen, es verdirbt aber und wird übelschmeckend, wenn auf trockenes Wetter häufiger Regen folgt. Von gedachter Himmelserscheinung wächst Kern und Fleisch (Pl. XV. 29). Irrthümlich wird die Schwärze für das Zeichen anhebender Reifung angesehen; dieselbe deutet vielmehr darauf, daß die Olive im Zustande der Verschlechterung begriffen sei; nicht minder falsch ist die Annahme, daß das Oel mit dem Fleische zunehme, im Gegentheil schlägt bei dem Wachsthume des Fleisches aller Saft auf das Fleisch und der Kern wird größer. Damit ist die Ursache angegeben, warum die Bäume in dieser Zeit am meisten begossen zu werden pflegen, und daß sich durch häufige Regen das Oel verliert, wenn nicht durch nachfolgende trockene Witterung die festen Theile der Beeren wieder abnehmen (Pl. XV. 3). Man sagt, daß kaltes Wetter Unfruchtbarkeit, warmes reichliche Lese verursache, und dies scheint auch Theophrast's Ansicht zu sein, nach welcher das Oel lediglich durch die Wärme entstehen soll, die deswegen auch die Oelbereiter auf der Presse und im Keller durch starkes Feuer hervorzurufen suchen. Die Güte des Oeles hängt großen Theiles, niemals ausschließlich von Witterungsverhältnissen, bei weitem mehr von der Sorte und dem Lande, in welchem die Bäume stehen, ab. Die Menge wird nie durch die Größe oder die Kleinheit der Beeren vorbedeutet; in Aegypten ölen die fleischreichsten nur spärlich und zu Dekapolis liefert eine kleine Sorte, die nicht größer, wie eine Caper ist, sehr gutes Oel; die überseeischen Oliven enthalten nach Verhältniß mehr, als die italienischen, und eignen sich deswegen zum Verspeisen besser (Pl. XV. 4).

Oliven erlangen im September und October ihre Reife und haben in derselben große Neigung, von selbst abzufallen (Pl. XVII. 37, 7). Es ist ein bisweilen in Sparsamkeit begründeter

Fehler, wenn man die Ernte allzulange verschiebt und das freiwillige Abfallen erwarten will; sitzen sie zu lange, entziehen sie der nächstjährigen Tracht Saft und Kraft, behindern deren Entwickelung und Wachsthum und liefern selbst ein minder edles, stark mit Drüse versetztes Oel. Dazu kommen die Verluste, welche Krähen, Eichelhäher (Oppian. aucup. III. 18; I. 15), Drosseln, Tauben (1. Mos. 8, 11) und andere Schaaren von Vögeln verursachen.

Schwärme von Krähen und schnell hinfliegenden Staaren erblickst du
Sich in unendlicher Zahl auf die Oelbaumpflanzungen stürzen,
Lüstern nach labender Frucht, und die Jünglinge suchen vergebens
Sie mit Geschrei zu verscheuchen, bevor sie sich alle gesättigt
Haben, es macht ja der Hunger, der quälende, dreist die Gemüther.
Quint. Smyrn. VIII. 387.

Dazu kommen Raupen (Amos 4, 9), Spinnen und Würmer, welche besonders unter ihnen günstigen Winden das Fruchtfleisch verzehren (Pl. XVII. 37, 7), und doch wird oft der Zweck nicht erreicht, weil die Beeren zu fest sitzen und nicht fallen. Unsere Väter, wenn sie gestatteten, gepachtete Oelgärten auch an Festtagen zu beernten (Col. II. 23), wollten dem Geschäfte größeren Zeitraum gewähren.

Die Oelgärtner (olitor) haben die uralte Regel: „Den Oelbaum sollst du nicht streifen noch schlagen" (Pl. XV. 3); in Gemäßheit derselben muß man die Beeren, welche sich von der Erde oder von Leitern aus (Ovid. M. XIV. 650) erlangen lassen, pflücken (Varr. I. 55), die andern schütteln (Jes. 17, 6). Wird gestreift, so ist's besser, dies mit bloßen Fingern, als mit Fingerlingen (digitalia, digitabula) zu thun, weil die Härte derselben nicht nur die Oliven verletzt, sondern auch das Bast von den Zweigen abstreift, wodurch dieselben dem schädlichen Einflusse des Winterfrostes ausgesetzt werden (Varr. I. 55). Die in der Spitze oder an den Seitenästen verbliebenen Beeren (Jes. 17, 6) ließ man in Palästina nach dem Gesetze als Nachlese der Armen oder zur Bereitung eines geringeren Oeles reifen und weichen (Jes. 24, 13; 5. Mos. 24, 20), — wir gebieten, daß weder diese Nachlese, noch die Haupternte mit längeren oder kürzeren Stangen verrichtet werde. Durch Abschlagen der Beeren, geschähe es auch mit leichten Rohrstäben und nicht den Zweigen entgegen, sondern vom innern Gezweige nach außen und mit Vorsicht, werden doch

die jungen Triebe abgeschlagen und die Bäume beschädigt, daß sie nur ein Jahr um das andere (Pl. XV. 3), oder kleinere Früchte tragen; die angeschlagenen Beeren welken und geben wenig Oel (Varr. I. 55). Um die Lese zeitig und erwünscht zu verrichten, halte der Besitzer auf lesende Arbeiter und Sclaven (leguli) in hinreichender Anzahl. Cato verlangte für einen Oelgarten von 240 Juger 13 Sclaven, einen Meier, eine Meierin, 5 Tagelöhner, 3 Ochsenhirten, einen Schweinehirten und einen Schäfer (Varr. I. 18).

Die Griechen haben die Göttin der Keuschheit (Castitas) zur Obwalterin des Oelbaumes gemacht und deswegen verordnet, daß derselbe nur von reinen Jünglingen und Jungfrauen gesetzt, beerntet, überhaupt behandelt werde (Pall. I. 6).

Die Lese, vom Ende October bis zum Januar andauernd (Col. XI. 2, 83; XII. 50. Pall. XI. 10; XII. 4), ist für den Bauer so recht eigentlich eine Winterarbeit (Virg. G. I. 306; II. 519), die nur nicht zu weit hinaus verschoben werden darf; erfolgt sie nicht vor dem Favonius, bekommt die Olive neuen Wuchs und fällt nicht einmal ab (Pl. XV. 3). — Das meiste und fetteste Oel erhält man, wenn die Abnahme in der Zeit, wo sie anfangen die Farbe zu ändern oder sich zu schwärzen, erfolgt; sie haben dann die wenigste Drüse (Pall. XII. 4. Pl. XV. 3). Für die Oelergiebigkeit ist noch von Einfluß, ob die Beeren die Reife schon am Baume oder im Preßgebäude erhielten, ob sie an feuchten Stellen erwuchsen und ob ihnen noch andere Nahrung als der natürliche Saft des Baumes und der Thau der Luft zugeführt wurde (Pl. XV. 2).

Cato (6) und Varro (I. 24) zählen acht, Virgil drei, Columella wenigstens zehn und Plinius noch mehr Sorten auf;

— — — Den fetten Oliven erwächst nicht einerlei Gattung;
Eirund hier, dort länglich und dick mit herberer Beere.

Virg. G. II. 85.

Dieselben unterscheiden sich durch Größe, Reifzeit, Haltigkeit, Geschmack und Brauchbarkeit. Für den Hausvater ist's von Wichtigkeit, die seiner Lage angemessensten (Pall. XII. 4) und besten zu kennen und anzupflanzen. Wir lassen daher ein Verzeichniß der verschiedenen, am meisten geschätzten Sorten hier nachfolgen.

1) Die pausische (ol. pausia). Der Baum verträgt schweren, warmen Boden (Cat. 6) und feuchte Hitze; die sehr schmackhafte

und fleischreiche Frucht wird leicht voll Drüse, geht deswegen ins Schwarze und fällt ab (Pl. XV. 4). Die erste von Allen zu lesen, ist sie noch unreif und herbe (Virg. G. II. 86) zur Gewinnung grünen Oeles und zum Einmachen (Col. XII. 47) und Verspeisen die beste (Varr. I. 60), läßt sich auch getrocknet oder frisch in Salzbrühe (muria) oder gequetscht in Mastixöl einlegen (Varr. I. 59). Zur Oelung muß sie — darauf deutet ihr Name (pavia) — geschlagen oder gemahlen werden; ihr Oel ist frisch äußerst schmackhaft, verdirbt aber, wenn es alt wird (Col. V. 8), und ihr deswegen der zweite Rang zuzugestehen (id. arb. 17).

2) Die licinische, verlangt kalten und mageren Boden, trägt sehr fleißig, daß der Baum dadurch abstirbt. In ungeeignetem, gebundenen und warmen Boden setzt der Baum schädliches, rothes Moos an und liefert schlechtes Oel (Cat. 6. Pl. XV. 6). Seine Beeren sind kleiner, derbfleischiger und weniger drüsenhaltig, als die der vorigen Sorte (Pl. XV. 3) und am Baume gesichert, weil sie kein Vogel angeht (Mart. XII. 64). Durch schönen Geruch und delicaten Geschmack ausgezeichnet, liefert sie das beste, zu Salben und zum Essen ganz vorzüglich geeignetes Oel (Pall. III. 18. Col. V. 8. arb. 17).

3) Die algianische, vorzüglich (Col. V. 8).

4) Die sergische, eine der besten (Pall. III. 18) im Sabinischen, dem reichen Olivenlande (baccifer Sabinus, Sil. III. 596), die königliche genannt, eignet sich für warmen, fetten Boden (Pl. XV. 6. Cat. 6); die sehr ölhaltige Beere (Col. V. 8) nimmt wegen ihres derben Fleisches und ihrer Kleinheit die Drüse nicht leicht auf (Pl. XV. 4) und braucht nicht eilig gelesen zu werden, weil sie die Kälte sehr wohl verträgt (Col. V. 8). Man glaubt, daß sie bis in den März sitzen könne, vor dem Wehen des Favonius (9. Febr.), ihrer gewöhnlichen Reifzeit, nicht schwärze, dann aber sehr gutes Oel erbringe (Pl. XV. 4).

5) Die Radius, oder länglich runde Olive, von der Gestalt eines Webschiffchens, in einer größern und kleinern Sorte (radiolus) bekannt (Cat. 6. Col. XII. Apul. Herb. 83), gedeihet auf festem und warmen Boden (Pl. XV. 6); die Beeren sind vorzüglich (Virg. G. II. 86), ölreich, einmachbar (Col. XII. 47), besser zur Verspeisung als Oelbereitung (Col. V. 8. arb. 17) und erst spät zu lesen (Pl. XV. 4).

6) Die Orchis, Orchitis oder Orchas (Virg. G. II. 86) von eirunder Form, wie Hoden (ὄρχις), verlangt denselben Boden, wie die vorige (Cat. 6. Pl. XV. 6); sie ist zwar zur Oelgewinnung weniger gut (Col. V. 8), aber zum Essen (Varr. I. 60. Col. arb. 17), zum Einmachen (Col. XII. 47) in Salzwasser oder, gequetscht, in Mastix (Pl. XV. 6) vorzüglich. Die schwarze bleibt, nachdem sie 2 Tage in Salz eingerieben, dann gereinigt, wieder zwei Tage der Sonne ausgestellt war, zum Gebrauche lange tauglich, läßt sich auch ohne Salz in Defrutum einlegen (Varr. I. 60).

7) Die sicyonische, aus Sicyon bei Corinth, mit berühmten Oelgärten, gilt in Italien, wo sie angepflanzt, als vorzüglich zur Pressung (Virg. G. II. 516).

8) Die königliche (regia), auch die große oder phaulische genannt, hat die größten und schön aussehenden, einmachbaren (Col. XII. 47) Beeren, aber den wenigsten Saft, und bestätigt dadurch die Behauptung, daß fast alle größern Oliven zum Essen, kleinere zur Oelung tauglicher sind (Pl. XV. 4. Col. V. 8). Das Oel steht in Ansehn und Geschmack dem mancher anderer Sorten nach (Col. arb. 17).

9) Die culminische, sehr gut (Col. V. 8), ohne viele Drüse, hängt lange (Pl. XV. 4).

10) Die contische, der vorigen gleich (Pl. XV. 4).

11) Die cominische oder culminische, gedeihet auf gebundenem Boden (Cat. 6), sonst der vorigen gleich (Pl. XV. 4, 5. Col. V. 8).

12) Die cercitische (cercitis) }
13) Die murtische (murtea) } sind gut (Col. V. 8).

14) Die colymbadischen (colymbas), auch Salzoliven (ἁλμάδες) oder Schwimmer (ἐλαιαι νηκτριδες) genannt, weil sie eingemacht in Salzbrühe schwimmen (κολυμβᾶν), werden, obschon noch unreif, in siedendem Wasser zur Reife und Genießbarkeit gebracht; sie ziehen, wie alle Oliven, süße Säfte an sich, nehmen von fremden Dingen Geschmack an und werden darum mit Raute, Eppich, Fenchel, Anis (Col. XII. 51, 2) und andern wohlriechenden Kräutern eingemacht (Pl. XV. 4).

15) Die stolze (superba), von solcher Süßigkeit, daß sie, ohne Feuer getrocknet, selbst die Rosinen übertrifft, soll in Afrika und Emerita in Lusitanien sehr selten sein (Pl. XV. 4).

16) Die sidicinische, aus Teanum Sidicinum in Campanien. Während die übrigen Sorten gewöhnlich mit Drüse und Sapa eingelegt werden, nimmt man zu dieser lieber Salz (Pl. XV. 4).

17) Die pizenische, sehr fett, fettet die Drosseln (Mart. IX. 54), angenehm, wie die vorige (Pl. XV. 4), frisch vortrefflich und so geschätzt, daß sie auch zu Geschenken (Mart. IV. 46), zum Verspeisen (Mart. V. 78) und zu Gastmahlen (Mart. I. 44; XI. 53) ausersehen wird.

> Solch' ein Kistchen erwählet zuvor pizenischen Pressen
> Ist der Anfang des Mahls, ist das Ende des Mahls.
> Mart. XIII. 33.

18) Die albanische (Mart. IX. 23).

19) Die libyschen, sind saftig (Stat. Sylv. IV. 9, 11).

20) Die albicerischen, von weißgelblicher Wachsfarbe (Cat. 6. Varr. I. 24. Pl. XV. 6) verlangen, wie

21) die salentinischen, bindiges, warmes Land.

22) Die calabrische, eine kleine Sorte (dah. oleastellum), ist zum Einmachen geeignet (Col. XII. 49).

23) Die etrurische, sonderlich von Pisä (Juven. XIII. 99).

Wein und Oel, diese beiden Haupterzeugnisse des Baumreiches (Pl. XII. 42), sind für den menschlichen Körper Labsal und Erquickung, das Oel ist aber edler und nöthiger als der Wein; dieser für die Trunkenheit, jenes für die Kräftigung gemacht (Pl. XV. 29); es ist ein unentbehrliches Lebensbedürfniß, von heilender, schmeidigender, stärkender, erfrischender, belebender Kraft; es ist nothwendig im Hause für das Licht, dem es Nahrung giebt (Mart. IV. 89) und das Bild des Lichtes. Nicht ohne tiefere Bedeutung sagte Demosthenes, daß er bei seinen nächtlichen Arbeiten mehr Licht und Oel, als Wein verzehrt habe. Es gehört in den Tempel und zur täglichen Körperpflege des Gesunden wie des Kranken. Der Morgenländer gießt es, um Haupt und Nerven zu stärken, tropfenweise auf den Kopf, braucht es bei Gastmahlen und an frohen Tagen; in Traurigkeit darf er sich nicht salben (2. Sam. 14, 2. Mich. 6, 15) wohl aber den Verwundeten damit heilen. Es ist das Bild von Menge und Fülle angenehmer Dinge (5. Mos. 32, 13. Hiob 29, 6), von Segen (5. Mos. 33, 24), göttlichem Gedeihen (Ps. 25, 5) und himmlischer Freude (Ps. 45, 8). Der Herr und der Sclav braucht es zur täglichen Kost, und doch dient es auch, ge-

wisse Dinge zu heiligen (1. Mos. 31, 13. 2. Mos. 29, 36; 30, 26. 3. Mos. 8, 11. 4. Mos. 7, 1). Durch diesen Saft leben die heiligen Tempellampen, heilen Wunden, vergehen Kopfschmerzen (Pl. XXIII. 38) und innerliche Leiden; es vertreibt Schlangengifte, dient zu Bädern (Joseph. antiq. XVII. 6, 5; b. j. I. 33, 5); es gefällt den Göttern; Minerva, jede Nymphe und Schutzgottheit (Theocr. V. 54. Tibull. II. 1, 6) nimmt es als Opfer wie Jehova (Mich. 6, 7). Priester (2. Mos. 28, 211; 29, 7; 30, 30) und Könige werden damit gesalbt (1. Sam. 10, 1; 15, 1, 17; 16, 12. 1. Kön. 1, 34. 2. Kön. 9, 3) und auch die Todten *) (1. Mos. 50, 1. 1. Makk. 16, 1). Mit Oel wird der Opferkuchen besprengt, das Opfermahl und die Opfergerste begossen; es macht die Opfer erst vollständig. „Bad und Fechtplatz sucht den Gutsherrn," sagt man sprüchwörtlich, denn Oel salbt den Körper innerlich und äußerlich (Varr. I. 55); Jeder, der sich ins Bad begiebt, bringt es mit oder läßt sich's den Sclaven dahin nachtragen, und Jeder, der vom Bade heimwandelt, ist glänzend gesalbt (Aristoph. Plut. 615). In den Zeiten früherer Einfachheit begnügte man sich mit reinem, frischen Oele, späterhin wurde dasselbe mit duftigen Essenzen, deren Wohlgerüche das ganze Zimmer erfüllten, versetzt; auch der Arme kann es nicht entbehren und nimmt es, wie er's hat, wäre es auch ranzig, schlecht oder schiene es den Lampen abgeschmorgt. Dem Ballspiele und jeder gymnastischen Uebung geht Einölung des Körpers voran, wie in Rom, so in Athen. Die Griechen, diese Stammväter der Laster, stellten auf den für gymnastische Uebungen bestimmten Plätzen Oel frei hin und gestatteten Jedem, davon Gebrauch zu machen; unsere Athleten bedürfen Oel oder Salbe aus Oel und Wachs (ceroma, Mart. VII. 31. Hor. Od. I. 8, 8. Plaut. Pseud. I. 3, 67) für ihr Kampfringen unerläßlich; dem ihrem Leibe abgeschabten Schmutze wohnt eine heilende und stärkende Kraft bei und wird derselbe von den Vorstehern der Fechterspiele zu sehr hohen Preisen verkauft (Pl. XV. 5). Die Fettigkeit soll den Körper nicht blos schmeidigen, sondern

*) Ich habe schwerlich eine lästerlichere Rede gehört oder gelesen, wie die des sterbenden Macchiavelli, der, als er gefragt wurde, ob er sich nicht die letzte Oelung geben lassen wollte, zur Antwort ertheilte: Ja, denn es ist billig, daß Einer, der reisen will, sich die Stiefeln schmieren läßt.

auch die Hitze lindern und unter der nachfolgenden starken Ausdünstung gegen Erkältung schützen. Wie dienſam dieser Stoff gegen Kälte sei, wußte Hannibal wohl; als er den Römern gegenüber an der Trebia im Lager stand, ließ er das feindliche Heer durch seine Reiterei an einem kalten Morgen aus dem Lager an den Fluß locken, während dem aber seinen andern im Lager noch befindlichen Soldaten ein reiches Frühstück und ausreichend Oel zur tüchtigen Salbung zu Theil werden. Innerlich und äußerlich gestärkt griffen sie die von Kälte und Nässe halb erstarrten Römer an und brachten ihnen jene schreckliche, in unsern Jahrbüchern unverlöschliche Niederlage bei (Liv. XXI. 55, 56).

Der Oelgarten gehört zu den einträglichen Stücken einer Villa, und der volle Oelkeller ist ein Beweis des Wohlstandes der Güterbesitzer (Cic. sen. 16, 58). Der große Bedarf und der verschiedenartige Gebrauch des Oeles für menschliche und göttliche Zwecke, namentlich zu Opferungen (Aeschyl. Pers. 6, 16) und Todtenspenden macht es zu einem bedeutenden Gegenstande des Handels; der Bauer führt es auf seinem Esel in die Stadt (Virg. G. I. 273), der Ligurer tauscht es gegen Häute und Holz im mittleren Italien ein und der Großhändler (Col. XII. 50), schafft es, wie der Böotier von Charonä, auf Lastthieren an die Küsten (Varr. II. 6), von da nach Aegypten und andern ölarmen Ländern. Wie viel durch diesen Handel zu verdienen sei, beweiset Plato, der denselben nach Aegypten trieb (Plutarch. Sol. 2), und Demokrit oder Sextius, die von Athen aus eine Preissteigerung im Voraus berechnend, wohlfeile Einkäufe machten und sich große Reichthümer erwarben (Pl. XVIII. 68). Weil aber die schmackhafte Olive und das gute, feine Oel zumeist Begehr hat und Gegenstand des Handels ist, wird darauf auch vor Allem Bedacht zu nehmen sein.

Die Lese (oleitas) und die Verarbeitung der Oliven zur Oelgewinnung (ἐλαιουργια) erfordert bei weitem mehr Kunst, als die Behandlung des Oelgartens (olivetum) und anderer Obstfrüchte. Auch von der besten Sorte wird nur schlechtes Oel gewonnen, wenn die Beeren zu viel Fleisch haben, wässerig erwachsen, durch ungünstige Witterung oder zu langes Hängen (Theophr. VI. 11. Geop. IX. 19) verderben, oder die Pressen und Fässer übel gehalten sind. Das feinste und wohlschmeckendste,

das grüne (Pſ. 92, 11. Col. V. 8. Apic. V. 8), wird aus den bunten (b. varia), d. h. theils noch hellen, theils ſchon umdunkelten Beeren zuerſt im Jahre gewonnen (Pl. XV. 2). Man pflückt ſie mit der Hand, bei heiterem Himmel, ſiebt und reinigt ſie auf Decken oder Rohrmatten und bringt ſie in ganz neuen reinlichen Körben ſofort in das Keltergebäude (torcularium, torcular). Liegt daſſelbe warm, daß es nicht mit Feuer geheizt werden muß, iſt eine Vorbedingung für gutes Oel gegeben, denn Oel verträgt kein Feuer, nicht einmal eine Lampe, keinen Qualm und Rauch, keinen Luftzug und keine Erſchütterung; die Thüren müſſen verſchloſſen und die für den Fall kalter Witterung zur Erheizung erforderlichen Hölzer an einer andern Stelle geſpaltet werden. Um die Beeren der Drüſe zu entledigen, laſſen Manche die Beeren zuvor in heißem Waſſer waſchen, bringen ſie ungeſtampft unter die Preſſe (pelum) und quetſchen ſie hernach von Neuem auf der Mühle (Pl. XV. 6); ſorgfältige Oelſchläger aber laſſen ſie, dem Grundſatze gemäß, daß nie ganze Beeren unter die Preſſe kommen dürfen (Col. XII. 50) zuvor etwas im Mörſer ſtampfen, preſſen ſie nur wenig und laſſen das Oel von ſelbſt auslaufen (στεμφυλίτις ἐλαια, θλαστη). Zur Erweichung der harten Schale kommt auf jeden Modius Beeren ein Doppel-Sextar Salz; die breiige Maſſe (sampsa, sansa) mit den darin enthaltenen Kernen (ossicula), nachdem ſie über Gitter oder in neuen Körben ausgelaufen, wird dann ein- oder zweimal unter die Preſſe gethan. Je unreifer die Beeren waren oder je kälter die Luft oder die Lage der Preſſe iſt, um ſo feſter haftet das Oel und um ſo ſtärkere Anſtrengung müſſen die Preßknechte machen,

> — — Daß, vom gewaltigen Steine gepreßt die Olive,
> Die von dem kältenden Reife noch nicht ſchwarz wurde, das Oel läßt
> Fließen in Meng', und es ächzet die viel umfaſſende Kelter,
> Die durch Seile zuſammen von kräftigen Männern geſchnürt wird.
> Quint. Smyrn. XIV. 263.

Zur Aufnahme der laufenden Fettigkeit ſind runde, irdene Becken beſſer als viereckige bleierne oder kupferne, die Cato empfahl, oder die gemauerten Doppelgefäße (structile gemellar), weil darin das Oel verdirbt. Der Schöpfknecht (capulator) hat den Saft alsbald in andere dazu bereit geſtellte Gefäße überzugießen. Das zuerſt auslaufende Oel, Oelblüthe (olei

flos) genannt, wird, weil das beste, am theuersten bezahlt; lauter und genießbar, macht es die Freude des Landmanns aus (Virg. G. II. 466), dient zu köstlichen Speisen (Pl. XV. 6. Apic. II. 2. Hor. S. II. 8, 45), als Salböl, zu Opfern, für heilige Lampen, wie für die goldene, welche Kallimachus der Pallas zu Athen verfertiget hatte, in welcher ein ewiges Licht brannte (Paus. I. 26, 7), und für den goldenen Leuchter im Tempel zu Jerusalem (2. Mos. 29, 40; 27, 20; 3. 24, 2; 4. 28, 5). Träbern (pes, faeces, στέμφυλα), mehrmals gepreßt oder nach erst später gemachter Erfindung über Gitter gebracht (Pl. XV. 2), liefern Oel schlechterer Beschaffenheit. Damit der Vorlauf mit dem ersten oder zweiten Nachlaufe nicht vermischt werde, müssen in dem Oelgemache (cella olearia) auch drei Reihen Becken, eine für den Vorsprang, eine für den zweiten und den dritten Ablauf vorhanden sein; bei nicht zu großen Anpflanzungen sind deren dreißig in jeder Reihe genug. Hat das Oel in den ersten Becken einige Zeit gestanden und geklärt, wird es wiederholt in andere Becken oder größere Pfannen übergegossen, denn durch öftere Bewegungen kühlt es sich selbst und wird flüssiger, klarer, drüsenfreier. Sollte es bei Kälte mit der Drüse steif werden, thue man etwas Salz hinzu, welches auf Löslichkeit, Haltbarkeit und Reinigung hinwirkt (Pl. XV. 4); zuviel Salz verursacht ihm scharfen Geschmack. Ist bei starker Kälte dasselbe zur Löslichung nicht ausreichend, setze man an seiner Stelle gedörrten Salpeter bei, welcher zur Klärung der Drüse wirksam ist (Col. XII. 50).

Nach geschehener Pressung hebe man die Pressen reinlich an geeigneter Stelle auf (Cat. 68) und sei bedacht, daß Fässer (dolia, seria) in genügender Anzahl vorhanden und guter Beschaffenheit sind.

Für Oelkelterer hat der Hausvater zu sorgen, wie der Weingartenbesitzer für Weinpresser; in vielen Gegenden sind's Leute, wie Cicero's Vater, die sich ums Tagelohn verdingen (Dio Cass. XLVI. 4).

Die Meierin hat die Fürsorge für Fässer; sie darf dieselben nicht erst, wenn die Nothwendigkeit der Frucht zwingt, sondern sobald sie durch Verbrauch des Oeles geleert oder von den Oelhändlern zurückgeschickt sind, in Stand setzen, mit laulichem Wasser ausspülen, auswaschen, mit den Händen von der auf dem Bo-

den sitzenden Hefe und Drüse reinigen und zuletzt mit einem guten Schwamme abtrocknen. Der warmen Lauge möge sie sich bei der Reinigung des Wachses wegen, mit dem sie ausgestrichen sind, enthalten, wohl aber nachher aus Wasser und Kreide eine flüssige Hefe zurechtmachen, mit der sie dieselben anstreicht; nach erfolgter Abtrocknung spült man sie mit Oelschaum oder reinem Wasser aus und zieht in Erwägung, ob frische Auswachsung erforderlich sei. Nach den Grundsätzen der Väter soll man jede sechste Oelernte die Fässer von neuem mit Wachs überziehen (cerare). Wir können diese Ansicht nicht theilen oder nicht für begründet erachten; alte Fässer nehmen zwar, wenn sie gehörig erwärmt werden, die Wachsung (ceratura) an, halten sie aber nicht aus. Die Oelgärtner unserer Zeit billigen das Auswachsen nicht sonderlich, sie ziehen vor, die neuen Fässer mit Gummi zu überstreichen (perluere), und gegen den Schimmel (pallor) mit weißem Wachs auszuräuchern; dieser Behandlung werden sie bei jeder Auffüllung frischen Oeles unterworfen. Um aber die dadurch sich ergebenden Schwierigkeiten zu vermeiden, überzieht man sie hin und wieder nur einmal, bei dem ersten Gebrauche, stark mit Gummi; haben sie einmal das fettige Oel geschluckt, nehmen sie eine zweite Gummition nicht mehr an (Col. XII. 50).

Außerdem wird das Oel in irdenen Flaschen (ampulla, lagena) oder Krügen, wie schon im Morgenlande (1. Sam. 10, 1. 1. Kön. 17, 14; 2, 4, 2; 9, 1, 3), oder auch in nicht leicht zerbrechlichen Hörnern (1. Sam. 16, 1, 13. 1. Kön. 1, 39), auch in Schläuchen aufbewahrt und in denselben auch in größere Entfernungen, namentlich nach den feuchten Ebenen Aegyptens, die diesem Erzeugniß nicht günstig (Geop. X. 4), versendet.

Die beste Zeit zur Oelbereitung ist das Ende December bis zur Mitte Januar; sobald die Oliven gepflückt sind, sollten sie auch gepreßt und ihrer jeden Tag nur so viel abgenommen werden, als zur Verarbeitung kommen können (Col. XII. 50). Mehr als hundert Modien oder einen sog. Factus auf einmal ist nicht räthlich zu pressen; sind zwei Anstalten (forum) vorhanden, müssen vier Oelmüller (factor) binnen Tag und Nacht drei Factus pressen können (Pl. XV. 6). Ist die Menge der Beeren größer, als die Kraft der Arbeiter, bringe man sie auf Böden, am besten auf sog. schwebende Böden (horreum pensile), wie für das Getreide, welche mit mehreren und so viel Abtheilungen, als erfor-

derlich, versehen sind, und schütte die an jedem Tage abgebrachte Menge (coactura) besonders, aber nicht zu hoch auf. Der Boden derselben muß aus Steinen oder flachen Ziegeln (tegula) abschüssig gemacht und mit Abzügen (canalis) oder Röhren (fistula), damit die Feuchtigkeit schnell ablaufen, der Schaum die Güte und den Geschmack des Oeles auch nicht verderben kann, versehen sein. Bei der Herrichtung derselben stellt man über die Bodenlage Lattenstücke (asserculi) in der Entfernung eines halben Fußes, bringt darauf eine dichte Lage von Rohr, welche die Beeren trägt, aber nicht durchfallen läßt; auf der Seite, wo die Hefe abfließt, muß der Estrich unter den Röhren etwas vertieft oder ein gehöhlter Stein vorhanden sein, in welchem das, was abfließt, zum Ausschöpfen stehen bleibt (Col. XII. 50). Auch die Griechen (Theophr. VI. 11) lassen die Beeren absichtlich einige Tage in Haufen auf dem Boden (tabulatum) liegen, damit sie einigermaßen verteigen, lüften, wenden sie von Zeit zu Zeit (Varr. I. 55), lesen die matschigen und trocknen aus (Pall. XI. 8), weil sie glauben, daß das Oel in den unter Dach und Fach liegenden Beeren wachse; dies aber ist so unrichtig, wie wenn Jemand behauptet, das Getreide mehre sich auf der Tenne; dagegen sprach schon Cato, der erklärte, daß Oliven auf dem Boden schrumpften und kleiner würden. Zu lange dürfen sie schlechterdings nicht liegen, weil sie sich bei der entstehenden Verteigung erhitzen und, zumal wenn sie in Folge der winterlichen Regen stärker mit Drüse versetzt sein sollten, nicht blos übelriechendes, zur Verspeisung untaugliches, im Handel wohlfeileres (Col. XII. 50. Varr. I. 55), sondern auch wenigeres Oel geben. Von mancher Sorte ergiebt der Modius nicht mehr als sechs Pfund und dabei ist die stärkere Zunahme der Drüse in den Tagen des Liegens außer Ansatz gelassen (Pl. XV. 4).

In der ältesten Zeit wurden die Oliven zur Oelung in Mörser gestoßen, dann zum Auslaufen in Körbe gelegt (2. Mos. 29, 40; 27, 20. 3. Mos. 24, 2. 4. Mos. 28, 5) oder in Keltern (Mich. 6, 15. Hiob 24, 11), wie Trauben (Jes. 63, 3. Off. 19, 15) getreten. Aristäus, der ruhmwürdige Erfinder des Fettes der Olive (Apoll. Rh. IV. 1133), erfand auch (Pl. VII. 57) den Gebrauch der Oelmühle (ἐλαιοτριβεῖον, mola olivaria), mittelst welcher durch das Umdrehen eines festen und rauhen Steines die Beeren zerrieben werden (Varr. I. 55). Sie ist weit tauglicher als

die Drehpresse (trapetum, ἐλαιοτροπιον), die Varro erwähnt, obschon anerkannt wird, daß diese besser ist, als der Schuh (solea) oder der Zapfen (canalis); ihre Behandlung ist ganz leicht und weil sie nach der Größe der Beeren höher oder niedriger gestellt werden kann, hindert sie das Quetschen der Kerne, welche den Geschmack des Oeles verderben. Die Maschine (organum), welche einem aufgerichteten Dreschgestell ähnlich, Stampfer (tudicula) heißt, bewährt sich zwar in ihren Leistungen, sie wird aber oft schadhaft und ist, wenn man zu viele Beeren hineinthut, nicht wohl zu brauchen (Col. XII. 50).

Bei Anwendung dieser Maschinen muß man sich nach der Gewohnheit einer Gegend richten, überall aber bedacht sein, die zur Oelgewinnung (olivitas, ἐλαιουργια) nöthigen Vorbereitungen gehörig zu treffen. Wo nicht mit Sclaven gearbeitet wird, sind Leser (ἐλαιολογος) ums Geld zu dingen (Aristoph. Vesp. 711), Decken, Matten, Leitern, Körbchen, Zehn- und Drei-Scheffelmaße für die abgepflückten Beeren, größere Körbe, Stricke von Hanf und Spart, Stäbe und Stangen, eiserne Muscheln zum Abfüllen des Oeles, Oelkränze, Deckel, größere und kleinere Schwämme, Schöpftöpfe und vor allem schon gespaltenes Holz in Vorrath zu besorgen, damit die Arbeiter nicht von der Arbeit gehen und dasselbe holen müssen. Weil Rauch und Qualm, wie ihn das grüne Holz erzeugt, dem Oele unerträglich ist (Col. XII. 50), die Arbeiter auch darüber mit Horaz oder mit dem Griechen klagen möchten,

> Uns hat der Rauch herausgejagt; unmöglich war's
> Drin auszuhalten, so zerbiß er die Augen uns,
> Aristoph. Plut. 823.

halte man, sofern die Olivenkerne, welche freilich das diensamste Feuer geben (Pl. XV. 6), nicht ausreichen, auf dürres Holz, wie die gute Bauerfrau (Hor. Ep. 2, 43) und die wirthliche Baucis in ihrer Küche (Ovid. M. VIII. 646) und jede wohleingerichtete Wirthschaft in der Rauchkammer (fumarium) neben dem Bade, entweder vorräthig oder mit rohem Oelschaum und getrocknet an der Sonne zubereitet hält. Gespaltene Oelscheite (codicilli oleagini) verdienen den Vorzug, obwohl anderes geöltes (Cat. 130) und dürres, im Sommer schon ausgestocktes Holz (ligna acapna, coctilia, cocta, vetusta, ξυλα ἀκαπνα), wie es der Halbchor

preiset (Aristoph. Pax 1133) und, von den Bauern nach der Stadt gebracht, Abnehmer findet, zu diesem Zwecke zu brauchen ist.

Hast du Felder im Bau unsern gelegen Nomentum,
Bauer, merk' es und schaff' Holz ins ländliche Haus.
Mart. XIII. 12.

Zu gewöhnlichem Speiseöl (ol. cibarium) lassen sich die in Folge von Wind, Regen und Wurmstichen abgefallenen Beeren, sofern sie bald aufgelesen, in einem erwärmten Kessel gewaschen und drei Tage abgetrocknet sind, benutzen; bei kaltem Wetter werden sie den vierten Tag unter die Presse gebracht, nöthigen Falles auch etwas angesalzen (Pl. XV. 6), ihr Oel darf aber nicht durch dieselben Körbe, wie das feine, laufen. Für Fallbeeren nimmt man die alten, für Pflückbeeren die neuen Körbe, die nach jedem Auslauf 2—3 mal mit heißem Wasser ausgewaschen, dann in einen Teig gelegt, wieder gewaschen und endlich trocken werden (Col. XII. 50).

Mostöl (ol. gleucinum) wird gewonnen, wenn Most und Oel bei mäßigem Feuer bis zur Verdampfung des Mostes mit einander siedet, oder wenn Most und Oel, nach Belieben unter Zusatz aromatischer Stoffe, in einem Gefäße 22 Tage lang in Weinträbern gestellt und täglich zweimal umgerührt wird, bis das Oel den Most verzehret (Pl. XV. 7); man kann auch ein großes, neues oder doch ganz festes Faß in der Weinlese mit 60 Sextaren des besten und frischesten Mostes mit 80 Pfd. Oel füllen und ungestebte, ungestoßene oder nur leicht gebrochene Würzkräuter, als Rohr, Binsen, Cardamomen, Balsamholz, Palmenrinde, in altem Wein geweichtes und wieder getrocknetes griechisches Heu, Binsenwurzel, griechische Iris, ägyptischen Anis, von Jedem 1¼ Pfd., in einem Netze von Binsen oder Leingarn darein versenken. Das Faß wird dann verstrichen, von der am Spunde sich zeigenden Hefe gereinigt, das Oel auf neue Fässer gezogen und nach einem Zugusse von 80 Pfund Oel verschlossen an die Sonne gestellt. Nach 7 Tagen füllt man das Oel ab und bewahrt den noch übrigen Most in einem verpichten Gefäße auf oder giebt ihn einem Stück Rindvieh als Trank. Mostöl adstringirt und kühlt in derselben Weise, wie das önanthinische (Pl. XXIII. 46). Das Zweitöl, von nicht unangenehmem Geruche, kann bei Nervenleiden zur täglichen Salbung dienen (Col. XII. 51).

Das beste Salböl kommt aus Athen (Athen. I. 27) oder Attika, dessen Landbesitzer ganze Güter mit zu diesem Zwecke geeigneten Sorten umpflanzen (Aristoph. Ach. 998); in Italien bereitet man ein solches von sehr guter Beschaffenheit aus licinischen, königlichen oder culminischen Oliven, wenn sie vor ihrer Schwärzung oder Buntung mit der Hand gepflückt, gereinigt, ganz unter die Presse gebracht, oder nach ausgedrückter Drüse auf hoch gestellter Mühle gequetscht, auf Horden gelegt und nur unter Gewichten gepreßt werden; hiernächst wird die Hefe abgegossen, das Oel in neue Becken gethan und geklärt, dasjenige, welches durch Nachpressung gewonnen wird, läßt sich allein oder mit anderem zum Verspeisen benutzen (Col. XII. 52). Der Aufbewahrungsort ist der Oelkeller (olearium), nahe der Küche, nach Palladius am besten gegen Mittag gelegen, damit das Oel in der Kälte nicht steif wird.

Bei der Oelbereitung gewinnt man auch noch die Hefe oder den verbleibenden Bodensatz (faex, oleago) und den Oelschaum (ἀμοργή, amurca), d. h. die wässerige, vorlaufende Unreinigkeit (Virg. G. III. 448). Wie wenig letzterer in seinem Werthe erkannt wird, ergiebt sich daraus, daß man ihn aus der Kelter auf den Acker laufen läßt, der davon wohl schwarz, aber bei Ueberfülle unfruchtbar wird (Varr. I. 55). Cato läßt diesem flüssigen Stoffe großes Lob zu Theil werden, und wir haben auch auf die Wichtigkeit desselben für Vieh- und Baumzucht wiederholt hingewiesen; hier werde nur nachträglich erwähnt, daß Oelschaum zum Anstreichen der Oelfässer, zum Anfeuchten der Tennen, zur Vertreibung der Ameisen in Ritzen der Fußböden, der Kornbehälter und Kleidergemache (vestiarium), gegen Würmer, Motten und anderes Ungeziefer, zur Anmischung des Lehms und der Tünche der Wände, zur Düngung von Samenkörnern (Virg. G. I. 191), zur Anfettung von Schuhen, Wagenachsen, der Riemen und des Lederwerks, zur Erhaltung des Glanzes metallener Gefäße, zum Anstrich irdener oder hölzerner Geräthschaften, zur Düngung verunkrauteter Aecker (Varr. I. 55) und zu anderen landwirthschaftlichen Zwecken vortrefflich zu brauchen ist (Pl. XV. 8). Für die Bäume ist Oel überhaupt ein sehr gutes Dungmittel; in Sparta werden die Platanen mit der „Würze des Oels" begossen (Theocr. XVII. 45), und für Oelbäume kennt man in Italien kein besseres Dungmittel (Varr. I. 55).

Der Hauptvortheil der Cultur besteht in der Gewinnung von Oel, außerdem werden die Früchte häufig eingemacht. Dabei kommt es auf den Zustand der Reife an. Wir geben das verschiedene Verfahren der Einmachung (conditura) an (Col. XII. 47):

1) das Einmachen der weißen Oliven.

Nimm im October oder November, so lange die Weinlese noch dauert, die herbe pausische Olive, quetsche sie, lass' sie einige Zeit in warmem Wasser weichen, drücke sie dann aus, lege sie mit Salz in Mischung von Fenchel- und Lentiskus-Samen in einen Topf (fidelia), gieße ganz frischen Most über, lege darauf ein Gebund grünen Fenchel, so daß die Oliven nieder gedrückt werden, die Brühe aber übersteht; nach drei Tagen kann man Gebrauch davon machen. — Nimm die weiße pausische, die Orchis, Radius oder die königliche, wirf sie, damit sie sich nicht verfärben, während des Quetschens alsbald in kalte Salzbrühe, lege auf den Boden der zu füllenden Amphore ein Bündelchen trocknen Fenchel, hierauf Samen des grünen Fenchel und Lentiskus, gieße das Salzwasser ab, lege sie dann in das so versehene Gefäß ein, wenn es voll ist, Bündelchen grünen Fenchels darüber und gieße frischen Most zu zwei Theilen, scharfe Salzbrühe zu einem Theile über; bei diesem Verfahren kann man die Oliven das ganze Jahr gut brauchen. Statt des Mostes kann man auch Sapa, Rosinenwein oder Honigwasser (mella) nehmen.

Nimm pausische oder königliche, recht weiße, mit der Hand gepflückte, ausgelesene Oliven, lege sie auf trockenen Fenchel in eine Amphore, dazwischen die oben erwähnten Samen, bis dieselbe voll ist, thue dann scharfes Salzwasser zu, bedecke die Masse mit Rohrblättern und gieße wieder bis zum Ueberstehen der Brühe scharfes Salzwasser zu. Dergleichen sind zwar nicht lieblich, aber zu anderem Eingemachten, wie dasselbe bei prächtigen Tafeln vorkommt, zu brauchen, weil man sie nach Umständen aus der Amphore nehmen kann und weil sie wegen der erhaltenen Quetschung jedes Eingemachte annehmen. Nach allgemein üblichem Verfahren wird Schnitt-Porre, Raute mit zartem Eppich und Münze geschnitten, mit gequetschten Oliven gemischt, etwas gepfefferter Essig, Honig oder Honigwein (mulsum) zugesetzt, grünes Oel aufgeträufelt und ein Bündelchen grüner Eppich übergelegt. Andere mischen auf jeden Modius so ausgelesener Oliven drei He-

minen Salz, thun Lentiskus-Samen zu, füllen die unten mit Fenchel ausgelegte Amphore bis oben an, gießen hierauf nicht ganz scharfen Essig bis über halbvoll zu, drücken die Oliven mit aufgelegtem Fenchel nieder, gießen dann wieder Essig zu, nach 40 Tagen die ganze Brühe ab und füllen das Gefäß mit zwei Drittheilen Sapa oder Defrutum und zu einem Theile mit Essig.

Die pausischen, königlichen und orchitischen Oliven kann man auch in scharfem Salzwasser weichen lassen, die Brühe dann rein abgießen und die Amphore zu zwei Theilen mit Defrutum, im Uebrigen mit Essig ausfüllen. Manche machen die pausischen Oliven mit zwei Theilen Essig und einem Theile Salzbrühe zu kolymbadischen, die sehr gut schmecken.

Will man Oliven in Oel aufheben, nehme man pausische, ehe sie sich verfärben und reif sind; wurden sie mit den Stielen gepflückt, und war das Oel bester Beschaffenheit, so haben sie nach einem Jahre noch den Geschmack der frischen und werden, wie sie aus dem Oele kommen, mit klarem Salze bestreut, von Manchem statt neuer vorgesetzt.

Will man nach der Weise der Griechen (ἐπίτυρον, epityrum) einmachen, nehme man Oliven der pausischen oder orchitischen Art, wenn sie aus dem Weißen ins Gelbe übergehen, an einem hellen Tage mit der Hand ab, lege sie in Wannen einen Tag im Schatten hin und entferne die Stiele, Blätter und Aestchen sorgfältig, siebe sie am folgenden Tage durch, lege sie in einem neuen Körbchen unter die Presse und presse sie täglich, daß alle Drüse herausgeht. Man kann sie die ganze Nacht und den folgenden Tag so stehen lassen, thut dann auf jeden Modius Oliven einen Sextar reines Salz, ingleichen Lentiskus- und Rautensamen und im Schatten getrocknete klein geschnittene Fenchelblätter, läßt sie darin drei Stunden lang ansaugen, gießt dann wohlschmeckendes Oel über, und legt ein Bündelchen trockenen Fenchel über, über welchen jedoch die Brühe gehen muß. Zu diesem Behufe muß man sich ganz neue irdene Gefäße ohne Pech machen lassen, welche, damit sie das Oel nicht einschlucken, wie die Oelfässer angestrichen werden.

2) Das Einmachen der schwarzen Oliven.

Die gewöhnlichen Sorten machen eine Speise armer Leute und Sclaven aus (Hor. S. II. 2, 46), aber die pausischen, orchitischen, in einigen Gegenden auch die nävischen Oliven werden

am liebsten zu den Gerichten großer Tafeln gewählt. Man pflückt sie zu dem Ende bei hellem Himmel, wenn sie anfangen schwarz zu werden, fegt sie in einem Siebe, liest die kleinen, fleckigen und fehlerhaften aus, thut sodann auf jeden Modius drei Heminen Salz und läßt sie in weidenen Körben in dem Salze 30 Tage stehen, daß sie mürbe werden und die Drüse gänzlich verlieren, thut sie dann, nachdem das Salz mit einem Schwamme abgewischt, in eine Mulde, hierauf in ein Gefäß, das mit Sapa oder Defrutum gefüllt und oben mit einer Decke von Fenchel belegt wird, daß sie sich nicht heben können; Manche legen sie lieber in Honig oder Defrutum, dem sie zu einem oder zwei Theilen Essig zusetzen. Nach einer andern Methode werden sie in dem vorhin angegebenen Verhältnisse gesalzen und so in Körbe gelegt, daß erst eine Lage Lentiskussame, dann Oliven und Salzschichten folgen, bis zur Füllung; ist die Drüse gänzlich ausgeschwitzt, schüttet man Alles in eine Mulde, sondert den Samen mittelst eines Siebes von den Oliven, und wischt sie ab, daß kein Salz daran bleibt, und legt sie zuletzt in Defrutum, Sapa oder Honig. Man thut auch auf jeden Modius Oliven einen Sextar reifen Anis- und Lentiskus-Samen und drei Cyathus Fenchel-Samen oder geschnittenen Fenchel, so viel erforderlich. Auf jeden Modius Oliven sind drei Heminen grobes Salz nöthig, belegt sie mit Fenchelbündeln, wälzt das Gefäß täglich fort, gießt jeden dritten oder vierten Tag die entstandene Drüse ab, bringt die Masse nach 40 Tagen in eine Mulde, scheidet das Salz ab und legt die Oliven im Vorrathsgemache auf. — Ein anderes Verfahren: Nimm reife Oliven aus der Salzbrühe, wische sie mit einem Schwamme ab, schneide an 2—3 Stellen mit grünem Rohre ein, lasse sie 3 Tage in Essig liegen, wische sie am vierten mit einem Schwamme ab, thue sie in einen neuen Topf oder Krug auf Eppich und Raute, gieße Defrutum zu, bis derselbe voll ist, und drücke die Oliven mit Lorbeer-Sprossen nieder; kannst nach 20 Tagen Gebrauch davon machen! — Nimm ganz reife, bei hellem Himmel gelesene Oliven, breite sie im Schatten einen Tag auf Rohr (canna), entferne alle schadhaften Beeren, Stiele, Blätter und Zweige, fege sie nächstfolgenden Tages, bringe die Oliven in einem neuen Korbe eine ganze Nacht unter die Presse, den nächsten Tag unter die hochgestellte, reinliche Mühle, ohne die Kerne zu quetschen und vermische den Brei mit Würze, na-

mentlich mit Bocksborn (carpus), Kümmel, Fenchel, ägyptischen Anis und Salz, je eine Hemina auf einen Modius Oliven, und gieße Oel darauf, damit keine Austrocknung möglich wird. Nimmt man pausische Oliven, wird der Geschmack zwar sehr gut, bleibt aber nur längstens zwei Monate unverändert. Andere Arten, wie die licinischen und culminischen, sonderlich die calabrischen, sind dazu die besten (Col. XII. 48—49).

3. Die Maulbeere (morus, sycaminus, μορος, συκαμινος).

Wir haben in der Ueberschrift eine Obstfrucht mit einem Doppelnamen belegt; der Kritiker Demetrius Ixion macht zwischen diesen Benennungen insofern einen Unterschied, daß er die erste von der Farbe des Saftes (αἱμοῤῥεα), die letzte von der Vortrefflichkeit des Fleisches, dem auch die Feigen nicht gleich schmecken, ableitet. Die Frucht, welche vor Erfindung des Getreidebaues zu der Waldkost der alten Menschen gehörte (Ovid. Fast. IV. 496), trägt ein Baum, an dem der Scharfsinn der Gärtner sich umsonst versucht hat; sie waren nicht im Stande, ihn mit mehreren Namen zu belegen, nach mancherlei Methoden zu veredeln oder seine Natur lenksamer zu machen, nur eine Vergrößerung der Früchte ist ihnen gelungen. Zu Rom unterscheidet man Maulbeeren von Ostia und Tusculum (Pl. XV. 27).

Der Maulbeerbaum wächst in wärmeren Ländern wild (Pall. X. 16), er wird aber auch in den Gärten der Bauern und der Besitzer der Prachtvillen (Pl. Ep. II. 17) erzogen. Er hat seinen Stand zwar in Ebenen, doch häufiger an Bergen (Pl. XVI. 29). Das Holz ist fest, marklos, ganz Knochen (Pl. XVI. 71), gewichtig (id. l. l. 75), dauerhaft, schwierig zu verarbeiten, aber trockner, warmer Natur und eins der tauglichsten zu Tafelwerk (Theophr. V. 7), Wasserbauten (Pl. XVI. 77, 81. Theophr. V. 1, 2) und Feuerzeugen (Pl. XVI. 74, 75), wozu sonst das Holz des Lorbeer, Epheu und anderes den Hirten bekanntes genommen zu werden pflegt (Senec. Quaest. II. 22). Im Alter nimmt es schwarze Farbe an (Pl. XVI. 77) und wird, weil es dem Ebenholze täuschend ähnlich wird, von betrüglichen Händlern als solches verkauft (Diosc. I. 129).

Man nennt ihn den klügsten der Bäume, und in der That erscheint er fast thierisch klug. Seinen von den Aerzten gegen Aconit- und Spinnengift, Leibesverstopfung, Schleimanhäufung

und Bandwürmer gesuchten Saft giebt er nur dann ab, wenn er im Frühjahre, in der zweiten Stunde des Tages, oberflächlich mit einem Steine verwundet wird (Pl. XXIII. 70); tiefer hinein scheint er ganz trocken (Pl. XVI. 70). Er überträgt sich ferner niemals und schont seine Kräfte, daß er spät alt werde, schlägt am spätesten aus und schützt sich zurückhaltend nicht blos gegen nachfolgende Fröste, sondern giebt auch, wenn er ausschlägt, den Menschen zu verstehen, daß der Winter völlig vorüber und Gewaltthätigkeit der Kälte nicht mehr zu fürchten sei (Pl. XVIII. 67, 1); er bricht im Frühjahre in einer Nacht über und über, jedesmal mit einigem Geräusche, auf (Pl. XVII. 40) und ist der Erste, der im Herbste seine Blätter ablegt (Pl. XVI. 33). Wer dieselben mit der Schale eines schwarzen Feigenbaums und Weinstockes in Regenwasser kocht, gewinnt ein Mittel zum Färben der Haare (Pl. XXIII. 70). Klugheit ist's, daß er spät blühet und doch seine Frucht geschwind reifet (Pl. XV. 27; XVI. 40), die er dann von selbst fallen läßt (Mart. VIII. 6). Nikander sagt, reife Maulbeeren seien die ersten Boten des Herbstes, und die Kinder erlabten sich zeitiger an diesem, als anderem Obste (Athen. II. 6). Der weiße Maulbeerbaum kommt selten vor (Ovid. M. IV. 90); die Früchte des andern sind dem Ansehn nach Brombeeren ähnlich (Pl. XVI. 69), haben aber etwas andere Haut und vielen Saft (Pl. XV. 27) in knorpeligem Fleische (Pl. XV. 33, 34). Ihre anfänglich weiße Farbe verläuft sich nach und nach ins Rothe, Blutrothe, in der Reifzeit ins Schwarze (Mart. VIII. 64) und färbt die Hände dessen, der sie pflückt oder sonst angreift. Hirten und Bauern benutzen sie daher, wie Mennig (Tibull. II. 1, 58), zum Rothfärben ihrer Götterbilder (Plutarch. Quaest. V. 98), besonders des Priap (Ovid. Fast. IV. 319), als Gesichtsschminke (Virg. G. II. 380), statt Weinträbern oder Weinhefe (Aristoph. Nub. 295) bei ländlichen Festen und streichen sich muthwillig das Blut oder den Brei derselben ins Gesicht. Auch die Kosmeten, die Kranzverkäuferinnen (στεφανοπώλις), Hetären und andere gemeine Frauenzimmer, welche herrschendem Gebrauche gemäß zur Erhöhung ihrer Reize Wangen, Haare und Augenbrauen anfärben, wenden sie an, versetzen aber den Saft, weil er bei dem geringsten Schweiße abläuft, vielleicht auch zur Milderung des grellen Rothes, mit Bleiweiß (ψιμύθιον); aber auch diese Schminke

ſitzt nicht feſt (Athen. XIII. 6. Beck. Chaircl. II. 233). Ihre häßliche Wirkung iſt in einem Bruchſtücke aus den Blumenhändlerinnen des Eubulus dargeſtellt.

> Sie ſind, bei Gott, nicht ſo mit Bleiweiß übertüncht,
> Noch haben ſie die Wangen, wie ihr, mit Maulbeerſaft
> Gemahlt! Daher auch, wenn ihr etwa zur Sommerzeit
> Ausgeht, ein Doppelſtrom von Schwärze ſich ergießt.
> Von beiden Augen und von den Wangen, zieht der Schweiß
> In purpurrothen Furchen ſich zum Rücken hin.

In der Nähe von Rom, wo alles zeitige Obſt, ſogar das minder gute, Abſatz findet, verdient der Baum wegen ſeiner zeitig reifenden Beeren in den Gärten Beachtung und Anpflanzung. Die Früchte, weinartigen Saftes, erſcheinen ſchon im Juli (Virg. Cop. 21), hier hochgehäufelt in ſchneeigen Körbchen,

> — Denen in Tropfen abfließt das röthelnde Saftblut.
> Col. X. 400.

Sie dürften gewiß auch zu der erſten Jahresſpende aus den Garten gehören, welche dem Lar von allen Obſtarten vorweg, ehe der Beſitzer ſie gekoſtet, dargebracht werden. So halten es wenigſtens die religiöſeren Landleute und nur die glaubenslos gewordenen horaziſchen Zeitgenoſſen, namentlich die Reichen der Stadt, die ſich für ehrenvoller halten, als die Laren, koſten zeitige Baumfrucht dem Lar voraus (Hor. S. II. 5, 13).

Der Behauptung, daß die Fortpflanzung nur durch Schnittlinge geſchehen könne (Pl. XVII. 28), wird widerſprochen; auch der Same der gequetſchten Früchte, wenn er in der Mitte des Februar bis zur Frühlingsgleiche ausgeſäet (Col. V. 10, 20) und fleißig begoſſen wird (Geop. X. 69), geht auf, doch arten die Beeren und Stämme von Sämlingen (virgulta) aus. Darum pflanzt man lieber Zweigſpitzen (cacumina) oder Stecklinge (Pl. XVII. 28) von 1½ Fuß Länge, die unten und oben geglättet, mit Miſt beſtrichen, in ein gepflöcktes Loch geſteckt und vier Querfinger hoch mit einem Gemenge von Erde und Aſche bedeckt werden. Die Zeit dazu iſt im October oder November oder von der Mitte Februar bis Ende März, in wärmeren Strichen das Ende October. Gehörig ſtarke Pflänzlinge werden ebenfalls im October oder November, ſchwächere im Februar oder März bis zum Aequinoctium (Pl. XVII. 30, 6) in ziemlich tiefe Gruben und in große Zwiſchenräume, damit kein Baum

durch den Schatten des andern gedrückt werde, versetzt. Die Pfropfung kann zwar auf Ulmen geschehen, doch ist dies nicht rathsam, weil der Blitz gern danach schlägt und ein solcher Blitzschlag großes Unglück vorbedeutet (Pl. XVII. 28. Pall. III. 25). Bessere Unterlage giebt der Stamm der Maulbeere selbst, der Kastanie, Feige, Esche (Pall. XIV. 127), Speiseeiche, des wilden Apfels, der Birne und der Terebinthenstamm (Geop. X. 76). Auf Silberpappeln (λευκη) gesetzte Reiser ertragen weiße Früchte (Geop. X. 69).

Der Maulbeerbaum liebt, wie sein Freund, der Weinstock, warmen Stand, sandigen Boden, nahes Meer; in Toff- oder Thonboden kommt er kaum fort und beständige Feuchtigkeit soll ihm nicht zuträglich sein. Düngung und Umgrabung machen ihm Freude; man lockert daher gegen den Anfang des October die Erde um den Stamm und begießt die Wurzeln mit recht frischer Hefe alten Weines. Jedes dritte Jahr wird er beschneidelt und im October umgraben. Um Wuchs und Fruchtbarkeit zu befördern, bohrt man Löcher in die Wurzeln, die mit Pflöcken des Holzes der Terebinthe oder des Lentiskus ausgeschlagen werden (Pall. III. 25).

Die Beeren sind ein dem Magen zuträgliches (Cels. II. 24), die Verdauung beförderndes, gelind abführendes, kühlendes Obst, welches aber etwas Durst und Blähungen erregt, wenn man nichts nachißt (Pl. XXIII. 70). Nach Dioscorides (I. 180) bekommen sie dem Magen schlecht, was freilich von allem in Menge genossenen Obste gelten kann. Der Römer speiset die völlig gereiften gern zum Nachtisch und hofft, daß

— — — — — — Wohlige Sommer
Der wird leben dahin, so den Imbiß schließet mit schwarzen
Maulbeeren, die er vom Baum', eh' drückte die Sonne, gelesen.
Hor. S. II. 4, 21.

Sie lassen sich verschiedentlich, am längsten mit Sapa (Apic. I. 2) eingemacht, aufbewahren (Geop. X. 69), auch trocknen, dann zur Bereitung (Pl. XIV. 19, 3) von Wein (sycomorites, Diosc. V. 31) und Würzung des Geschmackes der Beispeise benutzen. Der mit Honig in ehernen Gefäßen eingekochte Saft (diamoron), reifer oder unreifer Beeren, schmeckt angenehm; unter Zuthat von Myrthen und Cypressen, bei täglicher Umrührung mit einem Spatel (spata) an der Sonne bis zur Versteifung,

gewinnt man das s. g. Stomation, ein Mittel zur Heilung von Wunden, Krebsschäden, Brustverschleimung, Adstriction des Unterleibes und tauglich zum Waschen der Zähne. Der Saft der Blätter, mit Urin verdünnt, schafft die Haare vom Leder weg; Blättersaft und Wurzeln unter einander gekocht und mit Oel angethan, heilt, besser als Blätter allein, Brandstellen. Der durch einen Einschnitt den Wurzeln in der Erde abgezapfte Saft dient gegen Zahnschmerz, Geschwulst und Eiterschaden; Wurzelrindensaft mit Wein oder Poska ist gut gegen Scorpionen (Pl. XXIII. 71).

4. Die Cornelle (cornus, κρανεια).

Wir haben so eben einen geschichtlich merkwürdigen Baum erwähnt. — An der „Treppe des schönen Ufers" nämlich, an der man vorbei geht, wenn man sich vom palatinischen Berge nach der großen Rennbahn begiebt, neben welcher Romulus wohnte, stand jene außerordentlich große Cornelle, welche aus dem cornellenen Lanzenschafte freiwillig erwuchs, welchen Romulus zur Versuchung seiner Kräfte vom aventinischen Hügel herabschleuderte; die Spitze drang so tief in die Erde, daß Niemand der Vielen, die den Ansatz nahmen, dieselbe herauszuziehen vermochte; sie blieb stecken, faßte in der fruchtbaren Erde Wurzel und trieb Zweige. Von den Nachfolgern des Königs wurde dieser Baum stets mit besonderer Verehrung betrachtet, als eins der ehrwürdigsten Heiligthümer angesehen und durch eine besonders aufgeführte Mauer geschützt. In gleicher Achtung stand er bei dem Volke. Fand ihn ein Bürger nicht frisch oder grün genug, oder schien er ihm aus Mangel an Nahrung welken zu wollen, rief er dies Allen, die er gewahr wurde, laut zu, diese schrieen sodann nach Wasser, wie bei Bränden zu geschehen pflegt, und Alle eilten von allen Seiten mit vollen Eimern nach jener Stelle. Der Baum stand bis auf die Zeit Caligula's; bei der von diesem Cäsar vorgenommenen Ausbesserung der Treppe wurden die Wurzeln beim Aufgraben von den Arbeitern aus Unachtsamkeit verletzt und der Tod war die Folge davon (Plutarch. Rom. 19).

Die Cornelle wächst gern an Bergen (Pl. XVII. 29), nicht selten in Laubwäldern (Orph. Argon. 913) ohne alle Pflege (Hor. S. II. 2, 58), wird aber jenseit des Padus auch in die

Arbusten gepflanzt (Pl. XVII. 35, 22), für welche sie sich wegen ihres nicht starken Blattwerkes eignet (Col. V. 7).

Der Austrieb erfolgt im zeitigen Frühjahre, mit dem ersten Wehen des Favonius (Pl. XV. 40); die Blüthe ist gelblich und den Bienen schädlich (Pl. XXI. 42); die Frucht länglich, wie eine Olive gestaltet, mit starkem Kerne (Virg. Aen. III. 649), erst grüner, um die Zeit der Sonnenwende (Pl. XVI. 42) wachsgelblicher, in der Reife blutig rother Farbe (Virg. G. II. 429. Pl. XV. 29) und genießbar. Sie gehörte zu der Waldkost aller Völker (Ovid. M. I. 105) und wird auch jetzt noch von Bauern und Hirten aufgesucht, auch wohl von städtischen Geizhälsen (Hor. S. II. 2, 58), sonst aber selten gegessen (Ovid. A. a. III. 706), weil sie herblich und zusammenziehend ist. Das Landvolk pflückt sie, um sie an der Sonne zu trocknen oder, wie Oliven und Mastixfrucht, für den Winter einzumachen (Diosc. I. 172. Pl. XV. 31), für den letzteren Zweck aber in der Halbreife und übergießt sie dann mit Essig, Weinhefe (Ovid. M. VIII. 666), Sapa oder Defrutum zu gleichen Theilen, thut auch etwas Salz hinzu, damit sich in der Brühe nicht Würmer erzeugen. Der Geschmack wird lieblicher, wenn doppelt so viel Sapa als Essig aufgegossen wird (Col. XII. 10, 3). — Sie gehört zur Waldmast der Weideschweine (Hom. Od. X. 242) und wird mit Eicheln und Bucheln im Herbste zur Stallmastung von Bauersleuten aufgesucht.

Der Baum ist sehr fest, das Holz braungelb, knochenhart, zäh (Hom. Il. XVIII. 765), vortrefflich zur Verarbeitung (Pl. XVI. 73); die Stangen liefern ausgezeichnete Lanzenschafte (Virg. Aen. IX. 698. Ovid. M. VIII. 408. Sil. X. 122; XIII. 204. Claud. Prob. 121. Proserp. II. 107) und glänzen in Jagdspießen (Ovid. Her. IV. 83) mit ausgeschnittenen Knoten (Ovid. M. VII. 677); sie sind schwerer (Pl. XVI. 81) und besser als die der Esche, gleich gut wie die der Myrthe (Virg. Aen. VII. 817), doch taugen dazu besser die des männlichen Baumes als die des weiblichen, dessen Holz schwammig und unbrauchbar ist (Pl. XVI. 42).

Legt man die Zweige ins Feuer und fängt man den ausschwitzenden Saft mit einem glänzenden Eisen auf, dergestalt daß dasselbe das Holz nicht berührt, so hat man in dem nach-

folgend entstehenden Roste ein Heilmittel gegen Flechten (Pl. XXIII. 79).

5. Der Judendorn (ziziphon).

Der Judendorn, Zizipchusapfel, cappadonischer Baum, oder der rothe Brustbeerbaum, mag hier seine Stelle finden, denn seine Früchte sind mehr den Oliven als den Aepfeln ähnlich. Er gehört zu den Ausländern; durch Sext. Papinius kam er in den letzten Jahren des Kaisers Augustus aus Syrien und wird in den stehenden Lagern, dergleichen wir an den Grenzen haben, auch auf den Terrassen vor den Häusern angepflanzt, denen er mit seinem dichten Laube zur Zierde dient. Man sieht einige dick und buschigt auf die Dächer wachsen (Pl. XV. 14). Er liebt warme und sonnige Stellen, wird in milden Gegenden im April, in kalten im Mai oder Juni (Pl. XVII. 14. Pall. VI. 6) durch ausgesäete Kerne (ossa), Stecklinge (stipes) oder bewurzelte Pflänzlinge (planta) vermehrt. Letzteres muß im März, in mildem Boden geschehen. Legt man Kerne, so thut man deren drei in eine kleine Grube von der Tiefe einer flachen Hand zusammen, legt darunter und oben auf Mist und Asche und jätet die Bäumchen, wenn sie aufgegangen sind, rein vom Unkraut. Haben sie die Stärke eines Daumens erreicht, werden sie an einem wohlgekarsteten Platz oder in eine Grube eingesetzt; der Boden darf nicht üppig sein; am besten ist derjenige, der zwischen schwachem und hungrigen die Mitte hält. Im Winter umschüttet man den Stamm gern mit Steinen, die im Sommer weggeschafft werden. Der Baum ist äußerst langsamen Wachsthumes. Wird er traurig, so kratze man ihn mit einem eisernen Kratzmesser ab und dünge die Wurzeln wiederholt, aber mäßig, mit Kuhmist (Pall. V. 4).

Die Blüthe, von rother oder weißer Farbe, der des Oelbaumes ähnlich, ist wohlriechend, gehört zu den Kranzblumen (Pl. XXIII. 27) und bietet den Bienen Nahrung (Col. IX. 4).

Die reifen Früchte lassen sich in einem langen irdenen, trocken gestellten Gefäße aufbewahren, dessen Deckel mit Gyps verstrichen ist. Uebergießt man sie frisch mit altem Weine, so schrumpfen sie nicht zusammen; man hebt sie auch an den abgeschnittenen Aesten auf oder wickelt sie in ihre Blätter und hängt sie hin (Pall. V. 4).

6. Der Hollunder (sambucus).

Der Hollunder wächst hauptsächlich am Wasser, an schattigen Stellen, angepflanzt auch in Zäunen (Pl. XVII. 13), zumeist als Strauch und zwar in solcher Schnelligkeit, daß die Ruthen eines Jahrestriebes bis zum Abfallen der Blätter eine Länge von sechs Ellen erreichen; dann gehen sie in die Stärke; er kommt auch als Baum vor (arbor sambucea) und erreicht eine Stärke wie ein Kopf sammt dem Hute. Die Sprossen haben sehr starkes Mark, das ausgestoßen und zu leichten Spazierstöcken verwendet werden kann. Getrocknet ist das Holz fest und dauerhaft (Theophr. III. 13, 4), sehr gut zu Pfählen an Weinstöcke und Bäume (Pl. XVII. 34. Col. IV. 26), nutzbar zu Schilden (Pl. XVI. 75), zu Hirtentuben oder Syringen, die am besten dann tönen, wenn dasselbe noch keinen Hahnenruf gehört hat. Die Fortpflanzung erfolgt durch Stecklinge, Fußreiser (Pl. XVII. 34) und Samen. Die einzelnen Blätter sind weich, gestreckt, denen des breitblättrigen Lorbeer ähnlich, aber größer, gegen die Spitze sich verschmälernd, mit gesägtem Rande; sie sitzen paarweise am gemeinschaftlichen Stiele, am Ende aber stehen zwei, die nicht in die Paare gehören; das ganze zusammengesetzte Blatt fällt im Herbste zugleich ab.

Die Beeren, an Stielen und Kämmen zugleich (Pl. XV. 34), entwickeln sich aus weißen Blüthen, die angenehmen, starken, lilienartigen Geruches sind; sie sehen unreif röthlich, reif schwarz aus. Ihr Saft ist weinfarbig, läßt sich auch zur Weinung (vinum sambucatum), zur Bereitung von Speisen (Apic. IV.) und zur Färbung des Kopfes und der Hände (Theophr. III. 13, 4. Pl. XXIV. 35) benutzen; ihre medicinische Wirksamkeit ist schwächer, als andere Theile. Ein Decoct der Blätter mit altem Wein oder auch des Samens und der Wurzel ist dem Magen zwar nicht gesund, führt aber das Wasser durch den Stuhlgang ab und kühlt bei Entzündungen sonderlich frischer Brandschäden. Die weichsten Blätter mit Grütze aufgelegt, heilen Hundebisse; der Saft lindert den Geschwulst am Gehirn und besonders der dasselbe umgebenden Haut, wenn er frisch eingenommen wird (Pl. XXIV. 35).

7. Der Erdbeerbaum (arbutus, *κομαρος*).

Der Erdbeer-, Meerkirschen-, Elzbeer- oder Hagapfelbaum, wächst in Italien wild, nicht sowohl als Baum, denn als Strauch, in Arabien aber erlangt er, wie Juba erzählt, eine Höhe von funfzig Cubitus (Pl. XV. 28). Er wird von Festus zu den Bäumen gerechnet; sein Astwerk ist nicht sehr dicht, aber mit hellgrünem (Hor. Od. I. l. 21. Virg. E. VII. 46), kurzen, Lorbeerblättern ähnlichen Laube geziert, das doch nur in den Spitzen der Zweige (Pl. XVI. 32) den Winter ausdauert; das übrige fällt ab und auch das Dauerlanb, wenn das junge ausbricht; früher demnach als die meisten immergrünen Bäume, welche ihren Haarschmuck erst in der Sonnenwende abzulegen pflegen (Pl. XVI. 33). Diesen sehr lieblichen Baum findet man oft in Laubgehölzen (Virg. G. II. 520. Hor. Od. I. 17. Ovid. M. X. 101) und in der Nähe von Quellen oder Quellgrotten. Hieher wünscht ihn Korydon für sich und seine Heerde, als er um den Anfang des Mai, gegen den Aufgang der Plejaden, in den Mittagsstunden Kühlung suchte (Virg. Ecl. VII. 46); hier bewunderte ihn der Dichter;

> Schau, wie an einsamer Grotte der Arbutus laubiger steiget;
> Und ungelehrete Bahn kundig die Welle durchrennt;
>
> Propert. I. 2, 11.

um den ovidischen Bergquell (art. III. 689) erscheint er mit andern duftigen Gewächsen.

> Niedrig sproßt ein Gehölz; der Arbutus hüllet den Rasen;
> Lorbeer und Rosmarin duften und Myrthengebüsch;
> Auch dichtlaubiger Buxus und brechliche Sumpfamarisken,
> Stauden mit Cytisus dort, häusliche Pinien auch.

Der Bauer, der Hirt und die Heerde kann sich unter seinem Dache jeder Zeit erquicklich fühlen (Hor. Od. I. l. 21), auch dann schon, wenn andere Bäume noch laubkahl sind. Die Blätter und die Sproffen (Virg. G. III. 301; II. 520) dienen dem Vieh im Winter wie im Sommer (Hor. Od. I. 17, 5) als Futter; sie sind eine Lieblingsnahrung der Ziegen, welche namentlich den Müttern vor und nach dem Wurfe und den noch saugenden und schon entwöhnten Lämmchen zur Stärkung gereicht wird (Virg. G. III. 82).

Komatas reichte deren so viel, daß sie prahlen konnte:

— — — — — — Die Geisen
Wandeln auf Mastixlaub und der Erdbeerbaum ist ihr Lager.
Theocr. V. 129.

In Italien unterscheidet man männliche und weibliche Arten, ohne jedoch zu entscheiden, welche von beiden unfruchtbar sei; die Griechen gedenken solcher (κομαρος) mit eßbarer Frucht (με —, μιμαικυλον, μαιμακυλον) und die wilde mit kleineren und schlechteren Früchten (ἀνδραχνη), möglicherweise derselbe wilde, doch nie in Ebenen wild wachsende Baum (Varr. I. 6), der sich von dem Arbutus nur durch kleineres Blatt und beständiges Laub unterscheidet (Pl. XIII. 40).

Die Frucht (arbutum), einer gelblichen oder rothen Erdbeere ähnlich (Virg. G. II. 430), aber größer als diese, hält den Samen auch nicht auswärts, sitzt meist in den oberen Aesten (Varr. I. 6), reift im Sommer oder Herbst, bedarf aber, ehe sie dazu gelangt, ein ganzes Jahr, und alsdann erscheint auch gewöhnlich im Monat Pyanepsion (November) die folgende, in Trauben an den Zweigspitzen sitzende (Theophr. III. 16), von weißer oder röthlicher Farbe (Ovid. M. I. 105; X. 101), in der Gestalt einer halben Eierschale, — eine wenn auch nicht sonderliche Nahrungsquelle für die Bienen, zur Bereitung des sog. Waldhonigs (Col. IX. 4. Virg. G. IV. 181. Pall. I. 37). Die Frucht, anfänglich grün, dann gelblich und röthelnd (Ovid. M. X. 101), säuerlich herben Geschmackes, ist nicht sonderlich geachtet (Pl. XV. 28) und gehört zu der Waldkost alter Völker (Ovid. M. I. 105. Varr. II. 1. Virg. G. I. 148. Lucret. V. 939), wird auch von armen Leuten und Hirten aufgesucht und genossen,

Obstfrücht', in Wäldern geschüttelt, stillen den Hunger
Und Beeren, kleinen Sträuchern entrissen, geben
Fertige Speisen.
Senec. Hippol. II. 2, 87.

Der Cyklop aber, obschon er bessere Früchte kannte und nannte, verheißt dennoch seiner Galatea (Ovid. M. XIII. 820):

Weder Kastanien mangeln dir dann, wenn ich dein Gemahl bin,
Noch Meerkirschen; es soll ein jeglicher Baum dich versorgen.

Dioscorides (I. 175) sagt, sie beschwere den Magen, sei schwer verdaulich (Pl. XXIII. 79) und verursache Kopfweh. Als Futter für Weideschweine (Col. VII. 9), und als Mastfutter für

Drosseln, im Wechsel mit getrockneten Feigen und den Beeren des Oleaster, hat sie einigen Werth (Col. VIII. 10). Der Meerkirschenfresser (*κομαροφαγος*), ein aus Griechenland erwähnter Vogel, geht daran eben so gern, wie der Oleasterfresser (*κοτινοτραγος*), an die Beeren, nach denen er genannt ist (Aristoph. Av. 240).

Der Baum bedarf nicht so viele Sorgfalt und Pflege, wie die andern Obstbäume (Virg. G. II. 430), ist aber von Wichtigkeit, weil er, außer dem Pflaumenbaume (Pall. II. 15) der einzige ist, auf welchen die Wallnuß mit Erfolg gepfropft werden kann (Virg. II. 69).

Statt des Arbutus Laub herrscht mächtiger Schatten der Wallnuß
Unter der doppelten Rind hegend die sichere Frucht.

Pall. XIV. 163.

Wir glaubten dieses um so mehr anmerken zu müssen, als seine Schale rauh, die der Nuß aber glatt ist und dadurch die Regel umgestoßen wird, daß nur schalenähnliche Bäume sich veredeln lassen.

B. Beerensträucher.

1. Der Himbeerstrauch (rubus, *βατος*).

Der Himbeerstrauch oder der idäische Brombeerstrauch (*βατος ἰδαια*), weil er sich zahlreich auf dem Ida findet, ist kleiner und zarter als der eigentliche Brombeerstrauch, auch schwächerer Stacheln, selbst stachellos und ein Freund des Schattens (Diosc. IV. 38. Pl. XVI. 71). Die Beeren (mora), verschieden von den Maulbeeren (Pl. XV. 27), Waldkost alter Völker (Ovid. Fast. IV. 510) und hungriger Jäger (Senec. Hippol. 489), sind wohlschmeckend (Athen. II. 13), herber als Maulbeeren (Galen. al. fac. II. 13) und medicinisch (Pl. XXIV. 73).

2. Der Heidelbeerstrauch (vaccinium).

Der Heidelbeerstrauch liebt das Wasser; er wird der Sclaven wegen gepflanzt und in Gallien, wo er gezogen wird, weiß man sich seiner Beeren zu einer Purpurfarbe für die Kleider der Sclaven zu bedienen (Pl. XVI. 30). In Italien benutzen ihn die Färber auch zu einer schönen Purpurfarbe (Vitruv. VII. 14).

V. Die Schotenfrüchte.

Der Johannisbrotbaum (ceratonia, κερατωνια, κερατεα).

Der Johannisbrotbaum (κερωνια) oder die griechische oder süße Schote (siliqua graeca, praedulcis) heißt fälschlich bei den Joniern der ceronische, anderwärts der ägyptische Feigenbaum, was dadurch veranlaßt worden ist, daß er, wie der cyprische Feigenbaum, die schotenartige Frucht auch am Stamme trägt. Der Johannisbrotbaum wächst gar nicht in Aegypten, sondern in Syrien*), Jonien, in der Umgegend von Gnidus, auf Rhodus (Pl. XIII. 16) und trägt auch an den Endzweigen; er hat beständig grünes Laub (Geop. XI. 1) und treibt eine Menge Sprößlinge aus den Wurzeln, die, wie bald sie auch wieder vergehen, ihn des Safts berauben und der Oberfläche des Stammes ein gelbliches Aussehen geben (Pl. XIII. 16). Mit Aufgang des Arktur treibt er eine weiße, stark und unangenehm riechende Blüthe, aus welcher sich eine zuweilen sichelförmig gestaltete Schote von der Länge eines Fingers und der Breite eines Daumens bildet (Pl. XV. 26), die er im Winter nährt; nimmt man die vorjährige gegen die Hundstage ab, wächst eine andere nach (Pl. XIII. 16). Die Fortpflanzung erfolgt durch Kernensaat oder bewurzelte oder unbewurzelte Pflanzen im November vor dem kürzesten Tage (Col. V. 10, 20), auch noch im Februar kann die Veredlung auf Pflaumen und Mandeln geschehen;

> In dem grünen Saft zu erweichen gewöhnt sich der Schotbaum
> Und im eigenen Schooß feistet er anderes Obst.
>
> Pall. XIV. 117.

Er liebt ebne, warme, trockne Gegenden, wächst sehr gut, wo die Luft etwas feucht ist, darum auch in der Nähe des Meeres (Pall. III. 25, 27). Die Bauern wissen ihn gern unter Laubhölzern, weil seine Frucht (κερατιον) eine gute Nahrung für Weideschweine abgiebt (Col. VII. 9, 6). Auf Horden getrocknet, hält sich dieselbe sehr lange und bekommt dann dem Magen bes-

*) Luther hat Luc. 15, 16, κερατια fälschlich „Träbern" übersetzt. Die Frucht war in Palästina eine dem gemeinen Volke nicht unbeliebte Speise und diente auch dem Vieh, besonders den Schweinen des Waldes, als Nahrung.

ser als frisch, besonders wenn die Schalen und Kerne (σταμφυλα) nicht mitgegessen werden (Diosc. I. 158). Frisch wirkt sie auf flüssigen Leib (Pl. XXIII. 79), trocken stopft sie; sie treibt auf den Harn. Bei Magenschmerz pflegen einige drei Schoten der syrischen Sorte in einigen Sextaren Wasser auf die Hälfte einzukochen und die Brühe einzugeben (Pl. XXIII. 79. Galen. al. fac. II. 33).

Register.



